PRINCESS®

Gebruiksaanwijzing
Instructions for use
Mode d’emploi
Anleitung
Instrucciones de Uso
Istruzioni d’uso
Bruksanvisning
Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Instruções de utilização
Οδηγίες χρήσεως
تعليمات الاستخدام

TYPE 192270

WONDER WOK

JUL 08 V1

PRINCESS WONDER WOK ART. 192270

Lees deze instructies zorgvuldig en bewaar ze zodat u ze later nog eens kunt raadplegen. Controleer of de netspanning in uw woning overeenkomt met die van het apparaat. Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact. Verwijder voor het eerste gebruik alle stickers en reinig alle onderdelen grondig in een warm sopje (met uitzondering van de elektrische onderdelen).

De PRINCESS WONDER WOK is ideaal om te roerbakken, te stomen, te smoren en te stoven. Met name roerbakken en stomen zijn gezonde en voedzame kooktechnieken. Deze wok met "gezinsafmetingen" is uitgevoerd in stevig aluminium, waardoor de wok snel en gelijkmatig op temperatuur komt. Door de praktische antiaanbaklaag is de wok gemakkelijk schoon te maken en bovendien vaatwasserbestendig. Hij heeft een glazen deksel met een kunststof, warmtebestendige handgreep. Dankzij het controlelampje en de nauwkeurig instelbare thermostaat is de PRINCESS WONDER WOK makkelijk in het gebruik. U zult er jaren plezier van hebben.

Wij raden u aan om voor het eerste gebruik de pan in een sopje te reinigen. Dompel echter het snoer niet onder en droog de elektrische aansluiting van de pan even na voordat de stekker erin gestoken wordt.

De onderdelen van deze set zijn voorzien van een PTFE-antiaanbaklaag. Wanneer deze laag wordt opgewarmd, kan hij kleine hoeveelheden gas afgeven. Dit is onschadelijk voor mensen. Het is echter bewezen dat het zenuwstelsel van vogels er erg gevoelig voor is. Gebruik deze wok daarom niet in de buurt van vogels (tropische vogels, zoals papegaaien).

GEBRUIKSTIPS

Zorg dat de pan op een stevige tafel of andere stabiele ondergrond staat. Zet het apparaat niet op een (hete) kookplaat. Steek de grote stekker in de pan en daarna de kleine stekker in het stopcontact.
Het duurt ongeveer 2 minuten voordat het apparaat opgewarmd is. Gedurende deze tijd kunt u de ingrediënten alvast klaarleggen. Zodra de wok op temperatuur is, gaat het controlelampje uit.

De baktijd is sterk afhankelijk van het soort en de dikte van de ingrediënten. Natuurlijk kunt u met de baktijd en de temperatuur experimenteren voor het beste resultaat.

Gebruik geen metalen keukengereedschappen. Hiermee kunt u de antiaanbaklaag beschadigen.

U kunt de pan naar keuze met of zonder deksel gebruiken.

Tijdens het gebruik gaat het temperatuurlampje aan en uit. Dit is normaal. Het betekent dat de thermostaat de temperatuur bijregelt.

Trek de stekker uit het stopcontact indien de pan niet meer gebruikt wordt. Houd er rekening mee dat de grote temperatuurvoeler aan de stekker (de metalen pin in het midden) erg heet wordt. Raak deze niet aan.

KOOKTIPS

Kleine stukken vlees, vis, enz. van ongeveer gelijke grootte zijn sneller klaar en worden beter gaar dan grote stukken.

Zorg dat vlees, vis of groenten zo min mogelijk vochtig zijn voordat u ze in de hete olie doet. Dit voorkomt spetteren.

Draai vlees en vis maar één keer om. Dan droogt het minder snel uit. Om dezelfde reden is het beter niet met een vork o.i.d. in het vlees te prikken, maar een spatel te gebruiken.

Gebruik om te bakken en braden niet meer dan een kleine hoeveelheid olie of braadvet. De pan is niet geschikt om in te frituren, enz.

De bereidingstijden in de bijgesloten recepten vormen slechts een richtlijn. De tijden zijn afhankelijk van de kwaliteit van het vlees, de versheid van groenten, enz. en verschillen per gerecht.

Vooral vis en schaaldieren zijn uitstekend geschikt om te stomen. Vul het waterniveau in de wok echter regelmatig bij.

SCHOONMAKEN

HAAL EERST DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT EN UIT DE WOK
Maak de pan na ieder gebruik schoon. Dit voorkomt dat voedselresten gaan vastkoeken. Laat na gebruik de PRINCESS WONDER WOK eerst afkoelen. Giet nooit koud water in de hete pan. Dit zou het apparaat beschadigen en geeft risico op spatten van heet water. Gebruik geen schurende of agressieve middelen en ook geen schuursponsjes.

Moeilijk te verwijderen voedselresten kunnen eerst losgeweekt worden met wat bakolie (even 5 minuten laten inweken).
Of doe een bodempje schoon water in de pan en breng dit aan de kook; dit zal hardnekkig vuil losweken.

De pan en het deksel kunnen in een heet sopje gereinigd worden. Houd echter het snoer met de temperatuurregelaar altijd droog! De pan is vaatwasserbestendig.

Nadat de pan schoongemaakt is, adviseren wij u de elektrische aansluiting (waar het snoer ingestoken wordt) goed na te drogen met keukenpapier voordat het apparaat weer aangesloten wordt.

Breng na reiniging opnieuw een dun laagje bakolie aan op de antiaanbaklaag.

PRINCESS-TIPS

- Deze pan is alleen beschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Zorg dat het snoer of een eventueel verlengsnoer zodanig weggelegd wordt dat niemand erover kan struikelen en dat het de hete pan niet raakt.
- Bij beschadiging van de pan of het snoer raden wij u aan het apparaat niet meer te gebruiken, maar het naar de winkel terug te brengen voor reparatie. Een beschadigd snoer kan alleen compleet met de stekkers vervangen worden.
- Houd goed toezicht op het apparaat als er kinderen in de buurt zijn. De pan wordt immers erg heet. Wees natuurlijk zelf ook voorzichtig. Laat het apparaat goed afkoelen voordat u het verplaatst of opbergt.
- Sluit de pan alleen op een geaard stopcontact aan.
- Gebruik buitenshuis wordt afgeraden.
- Gebruik de pan nooit op een kookplaat, fornuis of in een oven.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met dit apparaat spelen.
- Het gebruik van dit apparaat door kinderen of personen met een geestelijke of lichamelijke handicap, of met te weinig ervaring of deskundigheid, kan gevaarlijk zijn. De voor de veiligheid van deze gebruikers verantwoordelijke persoon dient ze duidelijke instructies te geven voor of ze te begeleiden bij het gebruik van dit apparaat.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.

Ga voorzichtig om met uw PRINCESS WONDER WOK en binnen korte tijd wordt het uw favoriete keukenapparaat!

RECEPTEN

OOSTERSE SPARERIBS:
- 1 kg. spareribs (varkensvlees)
- 4 eetlepels honing
- 4 eetlepels donkere sojasaus
- 3 eetlepels tomatenketchup
- 1 theelepel chilipoeder
- 2 teentjes fijngewreven knoflook
- 1 theelepel Engelse mosterdpoeder
- 2 theelepels paprikapoeder
- zout en peper
- 2 eetlepels droge sherry
- 70 ml vers geperst sinaasappelsap
- 4 eetlepels rode wijnazijn
- 2 eetlepels olie

Was de spareribs en droog ze. Meng in de tussentijd de rest van de ingrediënten in een grote kom. Marineer de spareribs in deze saus gedurende ten minste 1 uur. Beter nog is om ze een nacht in de koelkast te laten marineren. Stel de wok in op 165 °C en bak de spareribs in de olie. Als het vlees rondom bruin is, schenkt u de marinadesaus er over en tempert u e hittebron tot 115 °C. Doe het deksel erop en laat het geheel zo'n 40 minuten sudderen. Keer de spareribs in die tijd tweemaal om. Serveer ze met witte rijst.

PRINCESS WONDER WOK ART. 192270

Read the instructions carefully and keep them for future reference. Check that your domestic electricity supply matches that of the appliance. Plug this appliance only into an earthed outlet. Remove any stickers and wash all parts before use (except the electric part) in warm soapy water and rinse well.

The PRINCESS WONDER WOK is ideal for stir-frying, steaming, braising and stewing. Stir-frying and steaming are particularly healthy and nourishing cooking methods. This family-sized wok is made of tough aluminium, so that it heats up rapidly and evenly. The non-stick coating makes the wok easy to clean; it is even dishwasher-proof. It has a glass lid with a plastic, heat resistant handle. The control light and accurately adjustable thermostat make the PRINCESS WONDER WOK easy to use. You will get years of pleasure from it.

We advise you to wash the pan in soapy water before using it for the first time. However, do not submerge the power cord and dry the pan's electrical connection before plugging it in. Spread a thin layer of cooking oil over the non-stick coating.

The parts of this set have a PTFE non-stick coating. When this coating is heated, small quantities of gasses can be given off. These are harmless to humans. However, it has been proven that the nervous system of birds is very sensitive to them. Therefore, do not use this appliance in the vicinity of birds (tropical birds, such as parrots).

TIPS FOR USE

Use the pan on a steady table or some other firm surface. Do not put the appliance on a (hot) cooking ring. Push the large plug into the pan and then the small plug into the electrical outlet.
The pan takes about 2 minutes to warm up. You can use this time to gather your ingredients together.
As soon as the wok has reached the required temperature the control light goes out.

The cooking time depends on the nature and thickness of your ingredients. You can of course experiment with the cooking time and temperature to get the best results.

It is best not to use metal tools. They could damage the non-stick coating.

The pan can be used with or without the lid.

During use the temperature light will switch on and off to show that the thermostat is controlling the temperature. This is normal.

Pull the plug out of the socket when you have finished using the pan. Remember that the large temperature sensor on the plug (the metal pin in the centre) will be very hot. Do not touch it.

COOKING TIPS

Small pieces of meat, fish, etc., cut to about the same size, cook faster and are tenderer than larger pieces.

Make sure that meat, fish or vegetables are as free of moisture as possible before adding hot oil. This will avoid splattering.

Only turn meat and fish once, then it will not dry out so fast. For the same reason it is better not to pierce the meat with a fork, but to use a spatula.

Only use a little oil or cooking fat for frying and roasting. The pan is not suitable for deep frying etc.

The cooking times in the enclosed recipes are only guide-lines. The times are affected by the quality of the meat, the freshness of the vegetables, etc., and differ per dish.

Fish and shellfish are very suitable for steaming. Top up the water in the wok regularly.

CLEANING

FIRST REMOVE THE PLUGS FROM THE WALL OUTLETS AND THE WOK
Clean the pan every time you use it. This avoids food particles burning on. Let the PRINCESS WONDER WOK cool down first. Never pour water into the hot pan. This would damage the appliance and the hot water might spit. Do not use abrasive or aggressive cleaning liquids or scouring pads.

Food particles that are difficult to remove can first be soaked loose in cooking oil (leave to soak for 5 minutes). Or cover the bottom of the pan with water and bring it to the boil; this will loosen stubborn scraps.

The pan and lid can be cleaned in hot suds. Always keep the electrical cord and the temperature control dry! The pan is dishwasher-proof.

When the pan is clean, you are advised to dry the electrical connection (where the electric cord goes in) thoroughly with kitchen paper, before the appliance is plugged in again.

After cleaning spread a thin layer of cooking oil over the non-stick surface.

PRINCESS TIPS

- This pan is only for domestic use.
- Make sure that the electric cord, or any extension you use, is placed where nobody can trip over it, and where it cannot touch the hot pan.
- If the pan or the electric cord is damaged then we advise you to stop using it. Take it back to the shop to be repaired. A damaged electric cord can only be replaced complete with the plugs.
- Always keep an eye on the pan when children are about. It gets very hot. And be careful yourself of course. Let the appliance cool down before moving it or putting it away.
- Only connect the appliance to a grounded electrical outlet.
- We advise you not to use it out of doors.
- Never use the pan on a cooking ring or range or in the oven.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The use of this appliance by children or persons with a physical, sensory, mental or motor disability, or lack of experience and knowledge can cause hazards. Persons responsible for their safety should give explicit instructions or supervise the use of the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Treat your PRINCESS WONDER WOK carefully and it will soon be your favourite cooking implement!

U.K. WIRING INSTRUCTIONS

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

BLUE	NEUTRAL
BROWN	LIVE
GREEN/YELLOW	EARTH

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:
The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
The wire which is coloured GREEN/YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter E or ⏚ and is coloured GREEN or GREEN/YELLOW
With this appliance, if a 13 amp plug is used a 13 amp fuse should be fitted. If any other type of plug is used a 15 amp fuse must be fitted either in the plug or at the distribution board.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE GROUNDED

RECIPES

ORIENTAL SPARE RIBS:

- 1 kg spare ribs (pork)
- 4 tablespoons honey
- 4 tablespoons dark soy sauce
- 3 tablespoons tomato ketchup
- 1 teaspoon chili powder
- 2 finely crushed cloves of garlic
- 1 teaspoon English mustard powder
- 2 teaspoons paprika powder
- salt and pepper
- 2 tablespoons dry sherry
- 70 ml freshly squeezed orange juice
- 4 tablespoons red wine vinegar
- 2 tablespoons oil

Wash and dry the spare ribs. Meanwhile mix the rest of the ingredients in a large mixing bowl. Marinate the spare ribs in this sauce for at least 1 hour. It is better to leave it in the refrigerator overnight. Warm the wok up to 165ºC and fry the spare ribs in the oil. When the meat is brown all over, pour the marinade over them and reduce the temperature to 115ºC. Put the lid on and leave to simmer for 40 minutes. Turn the ribs twice during that time. Serve the spare ribs with white rice.

PRINCESS WONDER WOK ART. 192270

Lisez attentivement ces instructions et conservez-les pour pouvoir les consulter ultérieurement. Vérifiez que l'alimentation électrique de votre domicile correspond à celle de l'appareil. Branchez l'appareil uniquement sur une prise de terre. Retirez tous les autocollants. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lavez toutes les pièces (sauf les parties électriques) avec de l'eau et du produit vaisselle et rincez-les soigneusement.

Le PRINCESS WONDER WOK est idéal pour cuire les aliments en les remuant au wok, pour les cuire à la vapeur et pour les faire mijoter. La cuisson à la vapeur et la cuisson en remuant les aliments sont des techniques culinaires saines et nutritives. Ce wok, de dimension familiale, a été fabriqué en aluminium robuste, ce qui lui permet d'arriver rapidement et régulièrement à la bonne température. Grâce à son revêtement anti-adhésif, le wok se nettoie facilement et peut même aller au lave-vaisselle. Il est pourvu d'un couvercle en verre avec une poignée ne conduisant pas la chaleur. Le voyant de contrôle et le thermostat à réglage précis font du PRINCESS WONDER WOK un appareil que vous utiliserez facilement et dont vous profiterez pendant de nombreuses années.

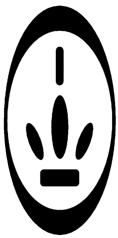
Avant d'utiliser la poêle pour la première fois, nous vous conseillons de la nettoyer à l'eau savonneuse. Veillez cependant à ne pas tremper le cordon dans l'eau et à bien sécher la prise électrique de la poêle avant d'effectuer le branchement. Etalez une fine couche d'huile de cuisson sur le revêtement anti-adhésif.

Les éléments de cet appareil sont pourvus d'un revêtement anti-adhésif thermoplastique PTFE. Lorsqu'il est chauffé ce type de revêtement peut engendrer de faibles émissions gazeuses. Ces émissions ne sont absolument pas toxiques pour l'homme mais il a été démontré que le système nerveux des oiseaux y était très sensible. Il est donc conseillé de ne pas utiliser cet appareil à proximité d'oiseaux (les oiseaux exotiques comme les perroquets).

CONSEILS D'UTILISATION

Faites en sorte de placer la poêle sur une table robuste ou sur un support stable. Ne placez pas l'appareil sur une plaque de cuisson (chaude). Raccordez la grosse prise du cordon d'alimentation à la poêle et l'autre à une prise électrique.
L'appareil mettra environ 2 minutes pour chauffer. Pendant ce temps vous pourrez placer les aliments dans la poêle. Dès que le wok est parvenu à la température désirée, la lampe témoin s'éteint.

Le temps de cuisson dépend fortement du type d'aliments utilisés et de leur épaisseur. Il est naturellement possible de faire des essais avec différents temps de cuisson et différentes températures en vue d'obtenir les meilleurs résultats.



Il est préférable d’éviter d'utiliser des ustensiles en métal. Ceux-ci pourraient endommager le revêtement.

Le wok peut être utilisé avec ou sans couvercle.

En cours d’utilisation, la lampe témoin s’allumera et s’éteindra en alternance pour indiquer que le thermostat ajuste la température ; ceci est un phénomène normal.

Débranchez la prise si vous n'utilisez plus la poêle. Tenez compte du fait que le gros détecteur de température sur la prise (l'aiguille de métal située au milieu) arrive à une température élevée. Ne le touchez pas.

CONSEILS DE CUISSON

La viande, le poisson, etc. seront plus vite cuits et resteront plus tendres si vous les coupez en petits morceaux de taille égale.

Veillez à égoutter le plus possible la viande, le poisson ou les légumes avant de les mettre dans l'huile chaude, vous éviterez ainsi les éclaboussures.

Ne retournez la viande et le poisson qu'une seule fois pour qu'ils ne sèchent pas trop. Pour la même raison, il est déconseillé de piquer la viande avec une fourchette, utilisez plutôt une spatule.

Pour faire sauter ou revenir n'utilisez qu'une petite quantité d'huile ou de graisse. La poêle ne convient pas à la friture ni aux modes de cuisson de ce type.

Les temps de cuisson indiqués dans les recettes ci-jointes ne sont qu'indicatives. Les temps sont influencés par la qualité de la viande, la fraîcheur des légumes, etc., et diffèrent selon les plats que vous cuisinez.

Le poisson et les coquillages se prêtent particulièrement bien à la cuisson à la vapeur. N'oubliez cependant pas de surveiller le niveau d'eau dans le wok et de rajouter régulièrement de l'eau.

ENTRETIEN

DEBRANCHEZ D'ABORD LES PRISES DU WOK ET DE L'ALIMENTATION ELECTRIQUE
Nettoyez la poêle après chaque usage. Vous éviterez ainsi que des restes de nourriture ne restent attachés. Après l'avoir utilisé, laisser d'abord refroidir le PRINCESS WONDER WOK. Ne jamais faire couler d'eau dans la poêle chaude. Cela pourrait endommager l'appareil et provoquer des éclaboussures d'eau brûlante. N'employez pas de produits abrasifs ou agressifs ni des tampons à récurer.

Les restes difficiles à éliminer pourront d'abord être détachés avec un peu d'huile de cuisson (laissez tremper pendant 5 minutes).
Vous pouvez également remplir le fond de la poêle d'eau propre et amener ce fond à ébullition, ce qui permettra aux restes de nourriture de se détacher.

La poêle et le couvercle peuvent être nettoyés à l'eau savonneuse chaude. Veillez à ce que le cordon d'alimentation et les réglages de température restent toujours secs ! La poêle convient au lave-vaisselle.

Après avoir nettoyé la poêle et avant de brancher à nouveau l'appareil, nous vous conseillons de sécher correctement l'élément de branchement électrique (la partie recevant la prise du cordon d'alimentation) avec du papier-cuisine.

Après le nettoyage, enduire à nouveau le revêtement anti-adhésif d'une fine couche d'huile de cuisson.

CONSEILS PRINCESS

- N'utilisez cette poêle que pour un usage ménager.
- Disposez le fil - ou éventuellement la rallonge - de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec l'appareil et de telle sorte que personne ne puisse se prendre les pieds dedans.
- Si la poêle ou le cordon sont endommagés, nous vous conseillons de ne plus utiliser l’appareil et de le ramener au magasin pour le faire réparer. Un fil endommagé doit être entièrement remplacé (prises comprises).
- Surveillez bien la poêle lorsqu'elle se trouve à portée des enfants. La poêle devient très chaude. Naturellement, soyez vous-mêmes très prudents. Laissez l'appareil refroidir avant de le déplacer ou de le ranger.

- Ne branchez la poêle qu'à une prise reliée à la terre.
- Nous vous déconseillons d'utiliser l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez jamais la poêle sur une plaque de cuisson, une cuisinière ou dans un four.
- Les enfants doivent faire l’objet d’une surveillance afin qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.
- L’utilisation de cet appareil par des enfants ou par des personnes handicapées physiques, mentales ou moteur, ou des personnes disposant de connaissances ou d’expérience insuffisantes peut être dangereuse. Les personnes responsables de leur sécurité doivent les surveiller ou leur fournir au préalable des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- Cet appareil n’est pas prévu pour être contrôlé à l’aide d’une minuterie externe ou d’une télécommande séparée.

Utilisez avec précaution votre PRINCESS WONDER WOK et cet appareil deviendra votre ustensile de cuisine préféré !

RECETTES

CÔTES DE PORC À L'ORIENTALE:

- 1 kg de côtes de porc
- 4 cuillères à soupe de miel
- 4 cuillères à soupe de sauce (foncée) au soja
- 3 cuillères à soupe de ketchup
- 1 cuillerée à café de piment rouge en poudre
- 2 gousses d'ail finement écrasées
- 1 cuillerée à café de poudre de moutarde anglaise
- 2 cuillerées à café de paprika en poudre
- sel et poivre
- 2 cuillères à soupe de xérès sec
- 70 ml de jus d'oranges frais
- 4 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge
- 2 cuillères à soupe d'huile.

Lavez les côtes de porc et laissez-les sécher. Entre-temps, vous mélangerez le reste des ingrédients dans un grand saladier. Laissez mariner les côtes de porc pendant 1 heure minimum dans cette sauce. Cependant il est préférable de les laisser mariner une nuit au réfrigérateur. Réglez le wok sur 165° C et cuisez les côtes de porc dans l'huile. Lorsque la viande est bien dorée, versez dessus la marinade et réduisez jusqu'à 115° C. Mettez le couvercle et laissez mijoter le tout pendant 40 minutes en pensant à retourner à deux reprises les côtes de porc. Servez les côtes avec du riz blanc.

PRINCESS WONDER WOK ART. 192270

Diese Gebrauchsanweisung gründlich durchlesen und aufheben, um bei Bedarf später nochmals nachlesen zu können. Überprüfen, ob die Netzspannung im Haus der des Gerätes entspricht. Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen. Sämtliche Aufkleber entfernen und alle Einzelteile (außer dem elektrischen Element) in warmem Seifenwasser abwaschen und gründlich abspülen.

Der PRINCESS WONDER WOK ist ideal zum Rührbraten, Dämpfen, schmoren und Dünsten. Vor allem Rührbraten und Dünsten sind gesunde und nahrhafte Garmethoden. Dieser Wok in Familiengröße ist aus robustem Aluminium und dadurch schnell und gleichmäßig auf Temperatur. Durch die praktische Antihaftbeschichtung ist der Wok leicht zu reinigen und spülmaschinengeeignet. Er hat einen Glasdeckel mit einem hitzefesten Kunststoffgriff. Durch das Kontrolllämpchen und das genau einstellbare Thermostat ist der PRINCESS WONDER WOK praktisch in der Anwendung. Ein Gerät, an dem man noch viele Jahre Freude hat.

Es empfiehlt sich, den Wok vor der Erstbenutzung durchzuspülen. Das Kabel nicht eintauchen und den Stromanschluss des Woks abtrocknen, bevor der Stecker hineingesteckt wird. Die Antihaftbeschichtung dünn einölen.

Die Teile dieses Sets sind mit einer PTFE-Antihaftbeschichtung versehen. Wenn diese Beschichtung erwärmt wird, kann sie geringe Mengen Gas abgeben. Dieses Gas ist nicht schädlich für den Menschen. Es wurde jedoch festgestellt, dass das Nervensystem von Vögeln empfindlich darauf reagiert. Den Wok aus diesem Grund nicht in der Nähe von Vögeln (tropische Vögel wie Papageien) benutzen.

GEBRAUCHSHINWEISE
Der Wok muss auf einem stabilen Tisch oder einer anderen stabilen Unterlage stehen. Das Gerät nicht auf eine (heiße) Kochplatte stellen. Den großen Stecker in den Anschluss am Wok stecken und anschließend den kleinen Stecker in die Steckdose.
Es dauert ungefähr 2 Minuten, bis das Gerät erwärmt ist. In dieser Zeit können Zutaten bereitgelegt werden. Sobald der Wok die gewünschte Temperatur erreicht hat, schaltet sich das Kontrolllämpchen aus.

Die Garzeit hängt erheblich von Art und dicke der Zutaten ab. Zum Erzielen des besten Ergebnisses kann selbstverständlich mit der Garzeit und der Temperatur experimentiert werden.

Im Zusammenhang mit der Beschädigung der Antihaftbeschichtung sollten keine Metallgegenstände gebraucht werden.

Der Wok kann mit oder ohne Deckel benutzt werden.

Während des Garens geht das Temperaturlämpchen an und aus, das bedeutet, dass der Thermostat die Temperatur nachregelt. Das ist ganz normal.

Wenn der Wok nicht mehr benutzt wird, den Stecker aus der Steckdose ziehen. Darauf achten, dass der große Temperaturfühler am Stecker (der Metallstift in der Mitte) sehr heiß wird. Bitte nicht berühren.

KOCHTIPPS
Kleine Stücke Fleisch, Fisch, Gemüse usw. ungefähr gleicher Größe sind schneller fertig und werden besser gar als große Stücke

Darauf achten, dass die Zutaten gut abgetropft sind, bevor sie mit dem heißen Öl in Verbindung kommen, damit es nicht zu sehr aufspritzt

Das Fleisch und Fisch nur einmal wenden, dann trocknet es nicht so schnell aus. Aus demselben Grund ist es besser, nicht mit einer Gabel oder ähnlichem in das Fleisch zu pieken, sondern einen Spatel zu benutzen.

Beim Braten und Schmoren nur eine kleine Menge Öl oder Bratfett benutzen. Der Wok ist nicht zum Frittieren geeignet.

Die Garzeiten in den beigefügten Rezepten stellen nur eine Richtlinie dar. Die Zeiten werden durch die Qualität des Fleisches, die Frische von Gemüse usw. beeinflusst und sind je nach Gericht unterschiedlich.

Vor allem Fisch und Meeresfrüchte eignen ausgezeichnet zum Dämpfen. Regelmäßig Wasser hinzugeben.

REINIGUNG
ZUERST DIE STECKER AUS DER STECKDOSE UND AUS DEM WOK NEHMEN.
Den Wok nach jedem Gebrauch reinigen. Dann können auch keine Speisereste anbacken. Den PRINCESS WONDER WOK erst abkühlen lassen. Nie kaltes Wasser in den heißen Wok gießen. Das Gerät könnte beschädigt werden und heißes Wasser hochspritzen. Keine Scheuermittel oder aggressiven Mittel und keine Scheuerschwämme verwenden.

Bei schwer zu entfernenden Speiseresten erst mit etwas Öl arbeiten (eben 5 Minuten einweichen lassen). Oder etwas klares Wasser in den Wok gießen und aufkochen lassen. Hartnäckiger Schmutz löst sich dann.

Wok und Deckel können in heißem Seifenwasser gereinigt werden. Das Kabel mit dem Temperaturregler nie nass werden lassen! Der Wok ist spülmaschinengeeignet.

Nach der Reinigung des Wok empfiehlt es sich, den Stromanschluss (wo der Stecker hereingesteckt wird) gut mit Küchenpapier abzutrocknen, bevor das Gerät wieder angeschlossen wird.

Die Antihaftschicht nach der Reinigung wieder dünn mit Öl einfetten.

PRINCESS-TIPPS

- Der Wok ist nur für die Verwendung im Haushalt geeignet.
- Darauf achten, dass das Kabel oder eine eventuelle Verlängerungsschnur so angebracht wird, dass niemand darüber fallen kann und dass der heiße Wok berührt wird.
- Bei Beschädigung des Woks oder Kabels empfiehlt es sich, das Gerät nicht mehr zu gebrauchen, sondern es zur Reparatur in das Geschäft zurückzubringen. Ein beschädigtes Kabel kann nur komplett mit Stecker ausgetauscht werden.
- Gut aufpassen, wenn Kinder in die Nähe des Wok kommen. Er wird ja sehr heiß. Seien Sie selbst natürlich auch vorsichtig. Lassen Sie das Gerät gut abkühlen, bevor Sie es wegstellen.
- Den Wok nur an einer geerdeten Steckdose anschließen.
- Es wird davon abgeraten, den Wok außerhalb des Hauses zu gebrauchen.
- Den Wok nie auf einer Kochplatte, auf dem Herd oder im Ofen gebrauchen.
- Anwesende Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Benutzung dieses Gerätes durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis kann Gefahren mit sich bringen. Diese Benutzer sind daher von den für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen in den Gebrauch einzuweisen oder dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht benutzen.
- Das Gerät ist nicht geeignet, um mit einem externen Timer oder einer Fernbedienung bedient zu werden.

Beim sorgfältigen Umgang mit dem PRINCESS WONDER WOK wird dieser Wok ganz schnell Ihr Lieblingskochgerät!

REZEPT

FERNÖSTLICHE SPARE RIBS:

- 1 kg Spare Ribs (Schweinerippchen)
- 4 Esslöffel Honig
- 4 Esslöffel dunkle Sojasoße
- 3 Esslöffel Tomatenketchup
- 1 Teelöffel Chilipulver
- 2 feingemahlene Knoblauchzehen
- 1 Teelöffel englisches Senfpulver
- 2 Teelöffel Paprikapulver
- Salz und Pfeffer
- 2 Esslöffel trockener Sherry
- 70 ml frischgepresster Apfelsinensaft
- 4 Esslöffel Rotweinessig
- 2 Esslöffel Öl

Die Rippchen abwaschen und trocknen lassen. In der Zwischenzeit die restlichen Zutaten in einer großen Schüssel mischen. Die Rippchen mindestens 1 Stunde in dieser Sauce marinieren. Besser ist es, sie über Nacht im Kühlschrank marinieren zu lassen. Den Wok auf 165°C stellen und die Rippchen in dem Öl braten. Wenn das Fleisch rundherum braun ist, die Marinade darüber gießen und die Temperatur auf 115°C herunterstellen. Den Deckel auf den Wok tun und alles ca. 40 Minuten schmoren lassen. Dabei die Rippchen zweimal wenden. Reis zu den Spare Ribs servieren.

PRINCESS WONDER WOK ART. 192270

Léanse detenidamente estas instrucciones de uso y consérvense para una eventual consulta posterior. Compruebe que el tipo de suministro eléctrico de su domicilio coincida con el de este equipo. Conecte este aparato únicamente a un enchufe con toma a tierra. Retire las pegatinas y lave todos los componentes antes de usarlo (excepto la parte eléctrica) con agua y jabón y aclárelo bien.

La PRINCESS WONDER WOK es ideal para saltear, cocer al vapor, estofar y rehogar. Principalmente saltear y cocer al vapor son métodos de guisar sanos y nutritivos. Esta perola "de tamaño familiar" está realizada en sólido aluminio, que permite llevarla a la temperatura adecuada de forma rápida y uniforme. Gracias a la práctica capa antiadherente la perola se limpia con facilidad y es apta para el lavaplatos. Tiene una tapa de cristal con

un asa de plástico resistente al calor. Por su piloto de control y el termostato de regulación precisa la PRINCESS WONDER WOK es un aparato muy práctico de manejar que le resultará agradable durante años.

Aconsejamos limpiar la perola en agua jabonosa antes del primer uso. Sin embargo, no sumergir el cable y secar con un paño la conexión eléctrica antes de enchufar en ella. Aplicar en la capa antiadherente un poco de aceite para freír.

Las piezas de este utensilio tienen una capa antiadherente de PTFE. Cuando esta capa se calienta pueden emanarse pequeñas cantidades de gases. Son totalmente inofensivos para las personas. Sin embargo, se ha comprobado que el sistema nervioso de los pájaros es muy sensible a ellos. Por ello se recomienda no usar esta fondue cerca de pájaros (pájaros tropicales, como los papagayos).

CONSEJOS DE USO

Asegurar que la perola se ponga en una mesa sólida u otra base estable. No colocar el aparato sobre una placa (caliente) de cocina. Enchufar la clavija grande en la perola y luego enchufar la clavija en la toma de pared. El aparato tarda unos 2 minutos en calentarse. Puede ud. aprovechar este tiempo para poner al alcance de la mano los ingredientes. En cuanto la perola haya alcanzado su temperatura, se apagará el piloto.

El tiempo de cocción depende mucho de la clase y el grosor de los ingredientes. Naturalmente se puede experimentar hasta cierto punto con el tiempo de cocción y la temperatura para obtener el mejor resultado.

No se aconseja el uso de cubiertos de metal a fin de conservar la capa antiadherente.

La perola se puede utilizar con o sin tapa a elección.

Durante el uso se encenderá y apagará el piloto de temperatura, indicando que el termostato está ajustando la temperatura. Es normal.

Desenchufar de la toma de pared cuando ya no se utiliza la perola. Tomar en cuenta que el sensor grande de temperatura del enchufe (la clavija metálica en el centro) se calienta mucho. No lo toque.

CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Pedazos pequeños de carne, pescado, etc. más o menos de igual tamaño se hacen mejor que pedazos grandes.

Asegurar de dejar escurrir lo mejor posible la carne, el pescado o las verduras antes de añadir a ellos el aceite, evitando que salpiquen.

Sólo dar la vuelta una vez a carnes y pescados para que no se resequen. Por la misma razón es preferible no pinchar en la carne con un tenedor etc., sino usar una espátula.

Para freír y asar no usar más que una pequeña cantidad de aceite o grasa para freír. La perola no es apta para hacer frituras, etc.

Los tiempos de cocción referidos en las recetas sólo se dan a modo indicativo. Los tiempos dependen también de la calidad de la carne, la frescura de las verduras etc. y son diferentes para cada plato.

Sobre todo pescados y otros frutos de mar comestibles y mariscos son idóneos para cocerlos al vapor. No olvidar añadir agua a la perola con regularidad para mantener el nivel.

LIMPIEZA

PRIMERO DESENCHUFAR LAS CLAVIJAS DE LA TOMA DE CORRIENTE Y DE LA PEROLA

Limpiar la perola al cabo de cada uso, evitando que se peguen restos de comida. Después de usarla, dejar que primero se enfríe la PRINCESS WONDER WOK. No verter nunca agua fría en la perola cuando está caliente, lo que dañaría el aparato y se corre el riesgo de salpicaduras de agua caliente. No utilizar productos abrasivos o agresivos ni estropajos.

Restos difíciles de sacar primero se pueden desprender con un poco de aceite de freír (dejar en remojo unos 5 minutos). O bien ponga un dedo de agua limpia en la perola y llevarla a ebullición; así se desprenderán los restos más difíciles de sacar.

La perola y la tapa se pueden limpiar en agua jabonosa caliente. ¡Tener cuidado no obstante de mantener secos el cable con el regulador de temperatura! La perola es apta para limpieza en el lavavajillas.

Después de limpiar la perola, le aconsejamos resecar bien la conexión eléctrica (en donde se mete el cable) con papel de cocina, antes de volver a conectar el aparato.

Después de la limpieza poner de nuevo una capa fina de aceite de freír en la capa antiadherente.

CONSEJOS PRINCESS

- Utilizar esta perola exclusivamente para uso doméstico.
- Asegurar de guardar el cable o eventual prolongador de forma que nadie pueda tropezar con ellos y sin que toquen la perola caliente.
- En caso de daños en la perola o el cable le aconsejamos dejar de usar el aparato y devolverlo al establecimiento para su reparación. Un cable dañado sólo se puede reemplazar completo con los enchufes.
- Vigilar bien la perola cuando está al alcance de niños. No olvide que la perola se calienta mucho. Naturalmente tenga cuidado también usted. Dejar enfriar bien el aparato antes de trasladarlo o guardarlo.
- Conectar la perola únicamente a un enchufe de pared con toma de tierra.
- Se desaconseja el uso a la intemperie.
- Nunca emplear la perola sobre una placa de cocina, cocina o dentro de un horno.
- Los niños deberán estar vigilados para evitar que no jueguen con el aparato.
- El uso de este aparato por niños o personas con discapacidades físicas, mentales o motoras o con falta de experiencia y conocimientos puede implicar riesgos. Las personas responsables de su seguridad deberán darles instrucciones explícitas o supervisar el uso del aparato.
- Este aparato no está diseñado para ser usado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

¡Maneje con cuidado su PRINCESS WONDER WOK y sin duda se convertirá en su instrumento de cocina favorito!

RECETAS

COSTILLAS ORIENTALES:

- 1 kg de costillas (de cerdo)
- 4 cucharadas de miel
- 4 cucharadas de salsa de soja oscura
- 3 cucharadas de ketchup de tomate
- 1 cucharadita de chile en polvo
- 2 dientes de ajo picado
- 1 cucharadita de mostaza en polvo inglesa
- 2 cucharaditas de pimentón
- sal y pimienta
- 2 cucharadas de jerez seco
- 70 ml de zumo fresco de naranja
- 4 cucharadas de vinagre de vino tinto
- 2 cucharadas de aceite

Limpiar las costillas y dejarlas secar. Mientras tanto mezclar los demás ingredientes en una cuenca grande. Macerar las costillas por lo menos 1 hora en esta salsa, aunque es preferible dejarlas en escabeche 1 noche en el frigorífico. Ajustar la perola en 165ºC y freír las costillas en el aceite. Cuando la carne esté dorada por todas partes, verter sobre ella la salsa de escabeche y bajar la fuente de calor hasta 115ºC. Tapar y dejar hacer a fuego lento unos 40 minutos, dando vueltas a las costillas dos veces. Servir las costillas con arroz blanco.

PRINCESS WONDER WOK **ART. 192270**

Leggete attentamente queste istruzioni per l'uso e conservatele per eventuali consultazioni future. Verificate che la rete di alimentazione della vostra abitazione corrisponda alle caratteristiche elettriche dell'apparecchio. Collegate l'apparecchio esclusivamente ad una presa di alimentazione con messa a terra. Prima dell'uso rimuovete eventuali adesivi e lavate con detersivo e sciacquate bene tutte le parti (eccetto la parte elettrica).

Il PRINCESS WONDER WOK è ideale per saltare, cuocere al vapore, a fuoco lento e per stufare. In particolare i cibi cotti al salto e al vapore sono sani e nutrienti. Questo wok formato famiglia è in resistente alluminio, materiale che le permette di raggiungere la giusta temperatura velocemente e uniformemente. La pratica superficie antiaderente facilita la pulizia, che può essere effettuata anche in lavastoviglie. Il wok è dotato di coperchio di vetro e maniglia in plastica termoresistente. La spia di controllo e il termostato di precisione regolabile rendono la PRINCESS WONDER WOK un apparecchio pratico e di facile utilizzo che vi soddisferà per molti anni.

Si consiglia, prima di mettere in uso il wok, di pulirlo con dell'acqua e un po' di detersivo. Non immergete il cavo nell'acqua e asciugate accuratamente il collegamento elettrico della pentola prima di inserirvi la spina. Ungete la superficie antiaderente con un sottile strato d'olio.

La superficie di questo apparecchio è rivestita di uno strato antiaderente PTFE. Riscaldando questo materiale possono liberarsi piccole quantità di gas. Queste non sono nocive per l'uomo. Tuttavia, è stato provato che il sistema nervoso degli uccelli è molto sensibile a tali gas. Pertanto, non usate questo apparecchio in prossimità di uccelli (uccelli tropicali, come pappagalli).

CONSIGLI PER L'USO

Assicuratevi che il wok sia posto su di un tavolo solido o su altra superficie stabile. Non posizionate mai il wok su di un piano cottura (caldo). Inserite la spina più grossa nell'apparecchio e l'altra spina nella presa di alimentazione. Sono necessari circa 2 minuti per riscaldare il wok. Nel frattempo potete iniziare a preparare gli ingredienti. Non appena il wok avrà raggiunto la giusta temperatura, la spia di controllo si spegnerà.

Il tempo di cottura dipende fortemente dal tipo e dalle dimensioni degli ingredienti. Sarà necessario quindi sperimentare il tempo di cottura e la temperatura per ottenere i migliori risultati.

Si sconsiglia l'utilizzo di strumenti di metallo perché danneggiano la superficie antiaderente.

La pentola può essere utilizzata con il coperchio o senza.

Durante l'uso la spia di controllo della temperatura si accenderà e spegnerà, indicando in tal modo che il termostato sta regolando la temperatura. Questo è del tutto normale.

A fine utilizzo estraete la spina dalla presa di alimentazione. Prestate attenzione perché il grande sensore della temperatura posto sulla spina (cioè lo spinotto metallico posto al centro) diventa estremamente caldo. Non toccatelo.

CONSIGLI PER LA COTTURA

Piccoli pezzi di carne, pesce ecc. di grandezza uniforme sono pronti velocemente, e cuociono meglio dei pezzi grossi.

Assicuratevi che la carne, il pesce o la verdura siano più asciutti possibile prima di immergerli nell'olio, per evitare inutili schizzi.

E' bene girare la carne e il pesce solo una volta, per evitare che diventino troppo asciutti. Per la stessa ragione è meglio non pungere la carne con la forchetta o altri attrezzi da cucina simili, ma utilizzare, invece, una spatola.

Per dorare e rosolare è bene utilizzare solo piccole quantità di olio o grasso per friggere. Questo wok non è adatto agli usi della friggitrice.

I tempi di cottura nelle ricette accluse sono indicativi, perché variano a seconda della qualità della carne, della freschezza degli alimenti e dei gusti personali.

Il pesce in generale, il pesce di mare e i crostacei sono perfetti per la cottura al vapore. Controllate regolarmente il livello dell'acqua nella pentola e se necessario, aggiungetene.

PULIZIA

TOGLIETE INNANZITUTTO LA SPINA DALLA PRESA E DALL'APPARECCHIO
E' necessario pulire il wok dopo ogni utilizzo. In tal modo si evitano le incrostazioni di cibo. Prima di procedere alla pulizia, lasciate raffreddare il PRINCESS WONDER WOK. Non versate mai acqua fredda nel wok quando è caldo perché ciò danneggerebbe l'apparecchio e l'acqua potrebbe schizzare causando ustioni. Non utilizzate detersivi abrasivi o aggressivi, né spugnette abrasive.

I resti di cibo difficili da eliminare possono essere tolti versandovi sopra dell'olio (lasciare agire per 5 minuti) oppure versando un dito di acqua pulita nella pentola e portandola ad ebollizione: anche lo sporco più difficile si staccherà.

La pentola e il coperchio possono essere lavati con acqua e detersivo. Non bagnate mai il cavo con il regolatore della temperatura! Il wok può essere lavato in lavastoviglie.
Dopo la pulizia, si consiglia di asciugare accuratamente con della carta da cucina il collegamento elettrico (cioè la parte dove il cavo viene inserito) prima di riutilizzare l'apparecchio.

Dopo la pulizia, versate nuovamente un sottile strato di olio sulla superficie antiaderente.

CONSIGLI PRINCESS

- Questo wok è adatto esclusivamente ad un uso domestico.
- Assicuratevi che il cavo o un'eventuale prolunga non intralcino il passo e siano posizionati in modo tale da non toccare la pentola bollente.
- In caso di danneggiamento della pentola o del cavo, si consiglia di non utilizzare l'apparecchio ma di riportarlo in negozio per la riparazione. Se è il cavo ad essere danneggiato, deve essere sostituito completamente, spine comprese.
- Prestate particolare attenzione all'apparecchio in presenza di bambini, perché raggiunge temperature molto alte. Naturalmente occorre sempre maneggiarlo con cura. Lasciate sempre raffreddare l'apparecchio prima di spostarlo o riporlo.
- Collegate l'apparecchio solo a prese di corrente dotate di terra.
- Si sconsiglia l'uso all'aperto.
- Non utilizzate mai l'apparecchio su piastre di cottura, fornelli o nel forno.
- Controllate i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
- L'uso di questo apparecchio da parte di bambini o persone con problemi fisici, sensoriali, mentali o motori, o con scarsa esperienza o conoscenza, può causare gravi pericoli. Le persone responsabili per la loro sicurezza devono dare loro istruzioni chiare o supervisionare l'uso dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è adatto ad essere comandato attraverso un timer esterno o un sistema di comando a distanza.

Il PRINCESS WONDER WOK, se utilizzato accuratamente, diventerà il vostro attrezzo da cucina preferito!

RICETTE

PUNTINE DI MAIALE ALL'ORIENTALE:
- 1 kg di puntine (maiale)
- 4 cucchiai di miele
- 4 cucchiai di salsa di soia
- 3 cucchiai di ketchup
- 1 cucchiaino di chili in polvere
- 2 spicchi d'aglio tritati finemente
- 1 cucchiaino di mostarda inglese in polvere
- 2 cucchiaini di peperoncino in polvere
- sale e pepe
- 1 cucchiai di sherry secco
- 70 ml di succo d'arancia spremuto fresco
- 4 cucchiai di aceto di vino rosso
- 2 cucchiai di olio

Lavate ed asciugate le puntine di maiale. Nel frattempo mischiate tra loro gli altri ingredienti in una terrina sufficientemente grande. Lasciate marinare le puntine nella salsa così ottenuta per almeno 1 ora. Per un risultato ottimale si consiglia di lasciare marinare le puntine una notte in frigorifero. Riscaldate il wok a 165°C e friggete le puntine in olio. Quando la carne sarà dorata, versatevi sopra la marinata ed abbassate la temperatura a 115°C. Mettete il coperchio sul wok e lasciate sobbollire per 40 minuti. Girate le puntine due volte durante la cottura. Servite le puntine con contorno di riso bianco.

PRINCESS WONDER WOK ART. 192270

Läs först igenom hela bruksanvisningen och spara den för framtida referens. Kontrollera att hushållets elförsörjning motsvarar apparatens. Anslut apparaten endast till ett jordat uttag. Avlägsna eventuella klistermärken och rengör alla delar (förutom elektriska delen) i varmt diskvatten och skölj av dem noggrant före användning.

PRINCESS WONDER WOK är idealisk för att vändsteka, ångkoka, fräsa och puttra. Framför allt vändstekning och ångkokning är sunda och näringsriktiga matlagningstekniker. Denna rundpanna av "familjestorlek" är tillverkad av stadigt aluminium, så att den värms upp snabbt och regelbundet. Det praktiska lagret gör att matrester inte fastnar så att pannan är lätt att rengöra. Dessutom kan den diskas i maskin. Den har ett glaslock med ett värmebeständigt plasthandtag. Kontrollampan och den noggrant inställbara termostaten gör PRINCESS WONDER WOK till en lätthanterlig apparat som du kan ha nöje av i många år.

Vi rekommenderar att du diskar pannan innan du börjar använda den. Se till att du inte sänker sladden i vattnet, och torka pannans elanslutning innan du sätter i kontakten. Anbringa ett tunt lager olja på ytlagret.

Produktens delare har en PTFE-yta som gör att matrester inte fastnar. När ytan värms upp kan små gasmängder avges. Dessa är ofarliga för människor. Det har dock bevisats att fåglars nervsystem är mycket känsligt för gaserna. Därför ska du inte använda fonduesetet i närheten av fåglar (tropiska fåglar som papegojor).

ANVÄNDARTIPS

Se till att pannan står stadigt på ett bord eller annat stabilt underlag. Ställ apparaten aldrig på en (het) spisplatta. Sätt den stora stickkontakten i pannan och koppla den sedan till vägguttaget. Det dröjer ca. 2 minuter innan pannan har värmts upp, under tiden kan du lägga i ordning ingredienserna. Så snart apparaten har nått sin inställda temperatur slocknar kontrollampan.

Stektiden är starkt beroende på ingrediensernas typ och tjocklek. Naturligtvis kan du experimentera med stektiden och temperaturen tills du når det bästa resultatet.

Metallbestick bör undvikas. Annars kan ytlagret skadas.

Pannan kan användas med eller utan lock.

Under stekningen kommer temperaturlampan att tändas och släckas. Detta anger att termostaten fungerar och reglerar temperaturen. Detta är normalt.

Drag ut kontakten ur uttaget när pannan inte längre används. Tänk på att kontaktens stora temperatursensor (metallstiftet i mitten) blir mycket het. Vidrör den inte.

TILLAGNINGSTIPS

Små bitar kött, fisk etc. av ungefär samma storlek går fortare och blir mörare än stora bitar.

Se till att kött, fisk och grönsaker får droppa av ordentligt innan de kommer i kontakt med den heta oljan, så att det inte stänker mer än nödvändigt.

Kött och fisk bör endast vändas en gång, så håller du dem saftigare. Därför bör du även undvika att sticka i köttet med en gaffel e.d. Använd en stekspade.

Stek endast i en liten mängd olja eller fett. Pannan är inte lämpad för flottyrkokning o.d.

Tillagningstiderna i de bifogade recepten är endast allmänna riktlinjer. Den verkliga tiden varierar per rätt och beror på köttets kvalitet, hur färska grönsakerna är etc.

Framför allt fisk, skaldjur och andra havsrätter lämpar sig utmärkt för ångkokning. Se till att du regelbundet fyller på vattennivån i pannan.

RENGÖRING

DRAG FÖRST UT KONTAKTEN UR VÄGGUTTAGET OCH UR PANNAN
Rengör pannan varje gång den har använts. Så förekommer du att matrester torkar fast. Låt din PRINCESS WONDER WOK först svalna efter bruk. Häll aldrig kallt vatten i den heta pannan. Detta kan skada apparaten och det kan stänka hett vatten. Använd inga slipande eller aggressiva redskap eller rengöringsmedel.

Fastsittande rester kan lösas upp med en smula matolja (låt blöta i ca. 5 minuter). Du kan även hälla litet rent vatten i pannan och koka upp det; svåra matrester lossnar då bättre.

Pannan och locket kan diskas i hett diskvatten. Se dock alltid till att sladden med temperaturreglaget hålls torra! Pannan kan diskas i maskin.

Efter rengöring bör elanslutningen (där sladdkontakten sätts in) torkas ordentligt med hushållspapper innan apparaten ansluts på nytt.

Anbringa efter rengöring på nytt ett tunt lager matolja på insidans täcklager.

PRINCESS TIPS

- Pannan är endast avsedd för hushållsbruk.
- Se till att sladden och en eventuell förlängningssladd läggs så att ingen kan snubbla över dem och så att de inte vidrör den heta pannan.
- Om pannan eller sladden är skadade bör apparaten inte längre användas. Lämna in den hos affären för reparation. En skadad sladd kan endast bytas ut komplett med stickkontakter.
- Se noga efter pannan om det finns barn i närheten, eftersom den blir mycket het. Var naturligtvis även själv försiktig. Låt apparaten svalna ordentligt innan den flyttas eller ställs undan.
- Pannan får endast anslutas till ett jordat vägguttag.
- Apparaten bör inte användas utomhus.
- Ställ pannan aldrig på en platta, spis eller i ugnen.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Om apparaten används av personer med ett fysiskt, mentalt eller motoriskt funktionshinder eller nedsatt sinnesförmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, kan fara uppstå. Personer som är ansvariga för deras säkerhet ska ge uttryckliga instruktioner eller hålla dem under uppsikt när de använder apparaten.
- Apparaten är inte avsedd att användas med någon typ av extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.

Behandla din PRINCESS WONDER WOK försiktigt så blir den snart ditt faovritredskap i köket!

RECEPT

ORIENTALISKA REVBENSSPJÄLL:
- 1 kg revbensspjäll (fläsk)
- 4 matskedar honung
- 4 matskedar mörk sojasås
- 3 matskedar tomatketchup
- 1 tesked chilipulver
- 2 fint krossade vitlöksklyftor
- 1 tesked engelskt senapspulver
- 2 teskedar paprikapulver
- Salt och peppar
- 2 matskedar torr sherry
- 70 ml färskpressad apelsinjuice
- 4 matskedar rödvinsvinäger
- 2 matskedar olja

Tvätta och torka revbensspjällen. Blanda resten av ingredisenserna i en stor skål. Marinera revbensspjällen i såsen i minst en timme. Det är ännu bättre att låta dem marineras över natten i kylskåpet. Värm woken till 165ºC och stek revbensspjällen i oljan. När köttet är brunt på alla sidor häller du över marinaden och sänker temperaturen till 115ºC. Lägg på locket och låt sjuda i 40 minuter. Vänd på revbensspjällen två gånger under den tiden. Servera revbensspjällen med ris.

PRINCESS WONDER WOK ART. 192270

Læs brugsanvisningen grundigt igennem og gem den, hvis du senere får brug for at slå noget op. Kontroller at spændingen i boligen svarer til apparatets. Tilslut kun apparatet i en stikkontakt med jordforbindelse. Fjern evt. etiketter og vask alle dele af (undtagen de elektriske dele) i varmt sæbevand og tør dem grundigt.

PRINCESS WONDER WOK er det ideale køkkengrej, når du vil sautere (svitse), dampkoge, dampstege eller stuve dine ingredienser. Især sautering og dampkogning er tilberedningsmetoder, der giver et sundt og næringsrigt resultat. Wokken, der er i familiestørrelse er fremstillet af kraftig aluminium, hvorved wokken hurtigt opvarmes og varmen bliver jævnt fordelt. Slip-let-belægningen sørger for, at du kan gøre wokken ren i en håndevending; endvidere kan du komme den i opvaskemaskinen. Wokken har glaslåg og et varmebestandigt håndtag. Kontrollampen og den justerbare termostat gør PRINCESS WONDER WOK til et praktisk og anvendeligt apparat, som du vil få glæde af i mange år fremover.

Det tilrådes at vaske panden af i sæbevand, inden den tages i brug for første gang. Kom aldrig ledningen eller termostaten i vand og tør kontaktpunktet på panden af, inden du putter stikket i stikkontakten. Smør et tyndt lag spiseolie på pandens belægning.

Apparatets dele har en slip-let-belægning. Når denne belægning opvarmes, bliver der frigivet små mængder af gas. Disse er ikke skadelige for mennesker, men undersøgelser har vist, at fugles nervesystem er meget overfølsomt over for denne gas. Brug derfor ikke wokken i nærheden af fugle (fx tropiske fugle som papegøjer).

BRUGERTIPS

Stil panden på et solidt bord eller et andet stabilt underlag. Anbring aldrig apparatet på en (varm) kogeplade. Sæt det store stik i panden og stik det andet stik i stikkontakten. Det varer ca. 2 minutter, inden apparatet er varmet op. Imens kan du lægge ingredienserne klar. Så snart wokken har den rette temperatur, går kontrollampen ud.

Tilberedningstiden afhænger i høj grad af ingrediensernes art og tykkelse. Naturligvis kan man selv eksperimentere lidt med tilberedningstiden for at opnå det bedste resultat.

Brug af metalbestik frarådes; det kan beskadige pandens belægning.

Panden kan - alt efter behag - anvendes med eller uden låg.

Under brugen vil kontrollampen skiftevis tændes og slukkes som tegn på, at termostaten justerer temperaturen. Dette er helt normalt.

Tag stikket ud af stikkontakten, når panden ikke er i brug. Vær opmærksom på, at den store temperatur-sensor på stikket (metalpinden i midten) bliver meget varm. Undgå at røre ved den.

TILBEREDNINGSTIPS

Små stykker kød, fisk osv. af nogenlunde samme størrelse er hurtigere at tilberede og bliver bedre møre end store stykker.

Sørg for at kød, fisk eller grønsager er dryppet ordentligt af, inden ingredienserne kommes i den varme olie; herved undgår du, at olien sprøjter op.

Vend kun kød og fisk én enkelt gang, så bliver kødet mindre tørt. Af samme grund er det bedre ikke at prikke i kødet med en gaffel, men at bruge en spatel.

Brug kun en lille smule olie eller margarine til at brune og stege i. Panden er ikke beregnet til friturestegning o. lign.

Tilberedningstiderne på vedlagte opskrifter skal kun opfattes som en rettesnor. Kødets kvalitet og grønsagernes friskhedsgrad osv. spiller i den forbindelse en afgørende rolle, hvorved tiderne kan variere fra ret til ret.

Især fisk, skaldyr og andet godt fra havet er særdeles velegnede til dampkogning. Hold øje med vandniveauet og kom med jævne mellemrum lidt vand i wokken.

RENGØRING

TRÆK ALLERFØRST STIKKENE UD AF STIKKONTAKTEN OG WOKKEN
Rengør panden hver gang, den har været i brug. Herved undgår man, at madrester kan sætte sig fast. Lad allerførst PRINCESS WONDER WOK køle helt af efter brugen. Hæld aldrig koldt vand i en varm pande. Apparatet kan beskadiges, og det varme vand kan sprøjte op. Anvend aldrig skurende eller syreholdige midler, heller ikke skurebørster.

Madrester, der er vanskelige at fjerne, kan blødes op med spiseolie (lad olien sidde i 5 minutter). Eller kom lidt rent vand i panden og bring det i kog; på den måde løsnes besværligt snavs.

Panden og låget kan vaskes af i lidt sæbevand. Nb: Ledningen og termostaten må ikke komme i vand! Du kan også komme panden i opvaskemaskinen.

Når panden er gjort ren, råder vi dig - inden apparatet tilsluttes næste gang - til at tørre stikket på panden (hvor ledningen stikkes i) grundigt efter med køkkenrulle.

Smør til sidst et tyndt lag spiseolie på pandens belægning.

PRINCESS TIPS

- Panden bør udelukkende anvendes til husholdningsbrug.
- Sørg for, at ledningen eller en eventuel forlængerledning er gemt af vejen, så man ikke kan falde over den, og at den ikke kommer i berøring med den varme pande.
- Hvis apparatet eller ledningen beskadiges, bør du ikke bruge apparatet mere, men sende det til reparation i forretningen. Hvis ledningen er beskadiget, udskiftes stikkene automatisk.
- Hold altid panden under opsyn, hvis der er børn i nærheden, da panden bliver meget varm. Vær selvfølgelig også selv forsigtig. Lad apparatet køle helt af, inden du flytter det eller gemmer det af vejen.
- Tilslut kun panden til en stikkontakt med jordforbindelse.
- Udendørs brug frarådes.
- Anvend aldrig panden på en kogeplade og et komfur eller i ovnen.
- Hold opsyn med børn, så man er sikker på, at de ikke bruger apparatet som legetøj.
- Det kan være farligt at lade børn eller personer med et mentalt eller fysisk handicap eller uden den nødvendige erfaring eller viden anvende apparatet. Den, der har ansvaret for deres sikkerhed, bør først instruere dem i brugen heraf eller altid selv holde tilsyn, når apparatet er i brug.
- Apparatet bør ikke anvendes i forbindelse med en ekstern timer eller separat fjernbetjening.

Giv din PRINCESS WONDER WOK en god behandling, og den vil helt sikkert blive din bedste køkkenhjælp!

OPSKRIFT

ORIENTALSKE SPARERIBS:
- 1 kg spareribs (svinekød)
- 4 spsk. honning
- 4 spsk. mørk sojasauce
- 3 spsk. tomatketchup
- 1 tsk. chilipulver
- 2 finthakkede fed hvidløg
- 1 tsk. engelsk sennepspulver
- 2 tsk. paprikapulver
- salt og peber
- 2 spsk. tør sherry
- 70 ml friskpresset orangejuice
- 4 spsk. rødvinseddike
- 2 spsk. olie

Sky log tør dine spareribs. Bland i mellemtiden alle de øvrige ingredienser i en stor skål. Mariner kødet i denne marinade i mindst 1 time. Det er bedst at lade det stå natten over i køleskabet. Varm wokken op til 165ºC og steg kødet i olien. Når kødet er brunt på begge sider, hældes marinaden over og man skruer ned til 115ºC. Læg låget på og lad kødet stå og simre i 40 minutter. Vend kødet to gange. Server spareribs med løse ris.

PRINCESS WONDER WOK ART. 192270

Les først gjennom bruksanvisningen og behold den for senere referanse. Kontroller at nettspenningen hjemme hos deg stemmer overens med nettspenningen på apparatet. Koble dette apparatet kun til en jordet stikkontakt. Fjern alle etiketter og rengjør alle delene i varmt såpevann før bruk (unntatt den elektriske delen). Skyll dem godt.

Din PRINCESS WONDER WOK egner seg utmerket til rørbaking, dampkoking, langsteking og stuing. Særlig rørbaking og dampkoking er både sunne og næringsrike kokemetoder. Denne wok-en med "familiemål" er laget av sterk aluminium, hvilket medfører at wok-en hurtig når en temperatur som er konstant overalt. Takket være det praktiske anti-brennebelegget er wok-en lett å rengjøre. Dessuten kan den vaskes i oppvaskmaskin. Lokket er laget av glass, med et håndgrep av varmebestandig plast. Kontrollyset og den nøyaktig innstillbare termostaten gjør din PRINCESS WONDER WOK til et praktisk og håndterlig apparat som du vil få glede av i mange år.

Vi anbefaler deg å rengjøre pannen i litt oppvaskvann, men se til at ledningen ikke dyppes ned i vann og tørk av pannens elektriske tilkobling ekstra godt før du putter støpselet i stikkontakten. Ha et tynt lag med stekeolje oppå anti-brennebelegget.

Delene i denne wok-en har et anti-klebebelegg som er laget på grunnlag av PTFE. Når dette stoffet varmes opp, kan det avgi små gassmengder som er helt uskadelige for mennesker. Det viser seg imidlertid at fugler er meget følsomme overfor dette materialet. Derfor anbefaler vi at du ikke bruker settet i nærheten av fugler (vi tenker på eksotiske fugler, f.eks. papegøyer).

BRUKSTIPS

Se til at pannen står på et stødig bord eller en annen stabil bunn. Sett apparatet ikke på en (varm) kokeplate. Ha det store støpselet i pannen og ha etterpå det vanlige støpselet i stikkontakten. Det tar ca. 2 minutter til apparatet er varmt. I den tiden kan du legge fram ingrediensene. Så snart din wok har nådd riktig temperatur, vil kontrollyset gå av.

Steketiden er i høy grad avhengig av sorten og tykkelsen på ingrediensene. Selvfølgelig går det an å eksperimentere litt med steketiden og temperaturen for å oppnå best mulig resultat.

Bruk ikke metallbestikk ettersom dette kan beskadige anti-brennebelegget.

Pannen kan etter valg brukes med eller uten lokk.

Under stekingen vil temperaturlampen gå av og på noen ganger; dette er normalt.

Ta støpselet ut av stikkontakten når du ikke skal bruke pannen mer. Husk at den store temperatursensoren på støpselet (d.v.s. metallpennen i midten) blir meget varm. Ikke berør den.

KOKETIPS

Små stykker kjøtt, fisk osv. av ca. samme størrelse tilberedes hurtigere og blir lettere møre enn store stykker.

Se til at kjøtt, fisk eller grønnsaker får dryppe av så godt som mulig før du tilsetter varm olje, slik at du ikke får unødig oljeskvett.

Snu kjøtt og fisk kun én gang, så det ikke blir altfor tørt. På samme grunn er det bedre ikke å stikke med gaffel e.l. i kjøttet, men å bruke en spatel.

Bruk kun lite olje eller stekefett for å bake eller å steke. Pannen egner seg ikke til frityrsteking o.l.

Koketidene i de medleverte oppskriftene må kun betraktes som anbefalinger. Tidene er avhengige av kjøttets kvalitet, grønnsakenes ferskhet, osv., og er forskjellige for hver matrett.

Særlig fisk og annen spiselig sjøfisk og skalldyr egner seg utmerket til dampkoking. Husk å tilsette litt vann i wok-en av og til.

RENGJØRING

TA STØPSLENE UT AV STIKKONTAKTEN OG UT AV WOK-EN FØRST
Pannen skal rengjøres etter hver bruk. Det forhindrer at matrester setter seg fast. La først din PRINCESS WONDER WOK kjøle av etter bruk. Ha aldri kaldt vann i pannen når den er varm. Det kan beskadige apparatet og medfører risiko for glohet vannskvett. Bruk aldri skurende eller aggressive midler og ikke heller gryteskrubb.

Matrester som er vanskelig å fjerne kan fuktes med litt stekeolje (la det bløte i 5 minutter først). Eller ha litt rent vann i bunnen på pannen og få det til å koke; vanskelige rester vil løsne lettere.

Pannen og lokket kan vaskes opp i varmt oppvaskvann. Se til at ledningen og temperaturkontrollen alltid holdes tørre! Pannen kan vaskes opp i oppvaskmaskin.

Etter rengjøring av pannen skal den elektriske tilkoblingen (stedet hvor du putter i ledningen) tørkes av grundig med kjøkkenpapir før apparatet tilkobles igjen.

Ha etter rengjøring et tynt lag med stekeolje på anti-brennebelegget igjen.

TIPS FRA PRINCESS

- Denne pannen egner seg kun til hjemmebruk.
- Se til at ledningen eller evt. skjøteledning legges bort slik at ingen kan snuble over den og at den ikke berører den varme pannen.
- Ved beskadigelse av pannen eller ledningen anbefaler vi ikke å bruke apparatet, men å bringe det tilbake til forhandleren for reparasjon. En beskadiget ledning kan kun erstattes komplett med støpslene.
- Hold godt tilsyn med barbecuen når det er barn i nærheten. Pannen kan bli meget het. Naturligvis bør du være forsiktig selv også. La apparatet kjøle helt av før du flytter på det eller setter det bort.
- Utendørs bruk frarådes.
- Bruk pannen aldri på kokeplate, på stekeovn eller i ovn.
- Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk av dette apparatet av barn eller personer med et fysisk, følelsesmessig, mentalt eller motorisk handikapp kan medføre fare, eller mangel på erfaring og kunnskaper kan medføre risikoer. Personer som er ansvarlig for deres sikkerhet bør gi spesifikke instrukser eller overvåke bruken av apparatet.
- Apparatet er ikke tiltenkt bruk med en ekstern timer eller ved hjelp av fjernkontroll.

Om du behandler din PRINCESS WONDER WOK varsomt, vil den sikkert bli en av dine favoritte kokeredskap!

OPPSKRIFTER

ORIENTALSK RIBBESTEK:
- 1 kg ribbestek (svinekjøtt)
- 4 teskjeer honning
- 4 teskjeer mørk sojasaus
- 3 teskjeer tomatketchup
- 1 teskje chilipulver
- 2 finhakkede fedd hvitløk
- 1 teskje engelsk senneppulver
- 2 teskjeer paprikapulver
- salt og pepper
- 2 teskjeer tørr sherry
- 70 ml fersk presset appelsinsaft
- 4 teskjeer rød vineddik
- 2 teskjeer olje

Vask og tørk ribbesteken. Bland i mellomtiden resten av ingrediensene i en stor blandeskål. Mariner ribbesteken i denne sausen i minst 1 time. Det er best å la den stå 1 natt i kjøleskapet.

Varm wok-en til 165 ºC og stek ribbene i olje. Når kjøttet er helt brunt, heller du marinaden over det og senker temperaturen til 115 ºC. Sett på lokket og la det surre i 40 minutter. Snu kjøttet to ganger i den perioden. Server ribbesteken med hvit ris.

PRINCESS WONDER WOK ART. 192270

Lue ensin käyttöohje ja tallenna se myöhempää käyttöä varten. Tarkista, että käytettävissäsi oleva verkkojännite vastaa laitteeseen merkittyä jännitettä. Kytke laite ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan. Poista kaikki tarrat ja pese kaikki osat ennen käyttöä (paitsi sähköosa) lämpimässä astianpesuainevedessä ja kuivaa hyvin.

PRINCESS WONDER WOK-pannu on ihanteellinen laite pikapaistamiseen, höyryttämiseen, muhentamiseen ja hauduttamiseen. Varsinkin pikapaistaminen ja höyryttäminen ovat terveellisiä ja ravitsevia valmistusmenetelmiä. Tämä "perhekokoa" oleva wok-pannu on valmistettu vahvasta alumiinista, joka takaa pannun nopean ja tasaisen kuumenemisen. Tarttumattoman pinnoitteen ansiosta wok-pannu on helppo puhdistaa ja se kestää jopa konepesun. Varustettu lasikannella sekä synteettisestä materiaalista valmistetulla, kuumuutta kestävällä kahvalla. Merkkivalo ja tarkasti säädettävä termostaatti tekevät PRINCESS WONDER WOK-pannusta käytännöllisen laitteen, josta on iloa vuosiksi.

Suosittelemme puhdistamaan pannun astianpesuainevedessä ennen ensimmäistä käyttökertaa. Älä kuitenkaan kasta virtajohtoa veteen, ja kuivaa sähköliitäntä ennen pistorasiaan kytkemistä. Levitä ohut kerros paistoöljyä tarttumattomalle pinnoitteelle.

Tämän setin joissakin osissa on tarttumaton PTFE-pinnoite. Kun tämä pinnoite kuumenee, siitä erittyy pieniä määriä kaasua. Ne ovat ihmiselle vaarattomia. Kuitenkin on todettu, että lintujen hermojärjestelmä on niille hyvin herkkä. Älä siis käytä wok-pannua lintujen läheisyydessä (trooppiset linnut kuten papukaija).

KÄYTTÖVINKKEJÄ

Käytä pannua tukevalla pöydällä tai muulla vakaalla alustalla. Älä aseta pannua (kuumalle) keittolevylle.
Liitä iso pistotulppa pannuun ja sen jälkeen pieni pistotulppa pistorasiaan.
Laitteen kuumeneminen kestää noin 2 minuuttia. Sillä aikaa voit asettaa ainekset valmiiksi. Kun wok-pannu on tarpeeksi kuuma, merkkivalo sammuu.

Paistoaika riippuu aineksista ja niiden koosta. Tietenkin voidaan kokeilla eri paistoaikoja ja lämpötiloja parhaan tuloksen saamiseksi.

Metallivälineiden käyttö ei ole suositeltavaa. Ne voivat vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta.

Pannua voidaan käyttää kannen kanssa tai ilman kantta.

Käytön aikana merkkivalo syttyy ja sammuu merkiksi siitä, että termostaatti säätää lämmön. Tämä on normaalia.

Vedä pistotulppa pistorasiasta lopetettuasi pannun käytön. Muista, että pistotulpan iso lämpöanturi (keskellä oleva metallitappi) tulee hyvin kuumaksi. Älä kosketa sitä.

PAISTOVINKKEJÄ

Pienet, samankokoiset liha- kala- jne. palat valmistuvat nopeammin ja ovat mureampia kuin isot palat.

Varmista, etta liha, kala ja vihannekset ovat mahdollisimman kuivia ennen kuin laitat ne kuumaan öljyyn. Se estää roiskumisen.

Käännä lihaa tai kalaa vain kerran, silloin ne eivät kuivu liikaa. Samoin on parempi käyttää lastaa kuin pistellä lihaa haarukalla.

Käytä paistamiseen vain vähän rasvaa tai öljyä. Pannu ei sovi friteeraukseen tms.

Oheisen valmistusohjeen paistoaika on vain viitteellinen. Paistoaikaan vaikuttaa lihan laatu, vihannesten tuoreus jne., mikä vaihtelee ruokalajeittain.

Kala ja äyriäiset sopivat erittäin hyvin höyrytettäväksi. Lisää vettä wok-pannuun säännöllisesti.

PUHDISTUS

OTA ENSIN PISTOTULPAT POIS PISTORASIOISTA SEKÄ WOK-PANNUSTA.
Puhdista pannu jokaisen käyttökerran jälkeen. Näin estät ruoan palamisen kiinni pannuun. Anna PRINCESS WONDER WOK-pannun jäähtyä käytön jälkeen. Älä koskaan kaada kylmää vettä kuumaan pannuun. Se vahingoittaa laitetta ja siitä voi roiskua kuumaa vettä. Älä käytä hankaavia tai aggressiivisia aineita tai hankaussieniä.

Vaikeasti irrotettavat ruoantähteet voidaan ensin liottaa paistoöljyssä (liotusaika 5 minuuttia). Voit myös kaataa pannuun vettä ja antaa sen kiehahtaa, jolloin ruoantähteet irtoavat helposti.

Pannu ja kansi voidaan puhdistaa kuumassa astianpesuainevedessä. Pidä kuitenkin johto ja lämmönsäädin aina kuivana! Pannu kestää konepesun.

Puhdistuksen jälkeen kuivaa sähköliitäntä (johon pistotulppa liitetään) perusteellisesti talouspaperilla ennen uudelleen käyttöä.

Levitä puhdistuksen jälkeen ohut kerros paistoöljyä tarttumattomalle pinnoitteelle.

PRINCESS-OHJEITA

- Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön
- Varmista, että virtajohto tai jatkojohto on asetettu niin, ettei niihin voi kompastua ja etteivät ne kosketa kuumaa pannua.
- Pannun tai virtajohdon vahingoittuessa laitetta ei saa käyttää. Vie se korjattavaksi liikkeeseen. Vahingoittuneen virtajohdon voi korvata vain uudella, pistotulpilla varustetulla johdolla.
- Pidä silmällä lapsia, jos he ylettyvät pannuun. Pannu tulee hyvin kuumaksi. Ole itse myös varovainen. Anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen siirtämistä tai pois asettamista.
- Liitä laite ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Älä koskaan käytä pannua kuumalla keittolevyllä, liedellä tai uunissa.
- Lapsia on valvottava, että he eivät leiki laitteella.
- Jos lapset tai fyysisesti vammaiset, aisti-, kehitys- tai liikuntavammaiset tai henkilöt, joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai taitoa, käyttävät tätä laitetta, siitä voi olla seurauksena vaaratilanne. Heidän turvallisuudestaan vastuussa olevien henkilöiden on annettava selvät ohjeet tai heidän on valvottava laitteen käyttöä.
- Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän avulla.

Käsittele PRINCESS WONDER WOK-pannua varovasti, niin että siitä tulee suosikki-keittovälineesi !

VALMISTUSOHJE

ITÄMAISET GRILLIKYLJET

- 1 kg (porsaan) grillikylkiä
- 4 rkl hunajaa
- 4 rkl tummaa soijakastiketta
- 3 rkl ketsuppia
- 1 tl chilijauhetta
- 2 hienoksi murskattua valkosipulin kynttä
- 1 tl englantilaista sinappijauhetta
- 2 tl paprikajauhetta
- suolaa ja pippuria
- 2 rkl kuivaa sherryä
- 70 ml tuorepuristettua appelsiinimehua
- 4 rkl punaviinietikkaa
- 2 rkl öljyä

Pese ja kuivaa grillikyljet. Sekoita muut ainekset isossa sekoituskulhossa. Marinoi grillikylkiä tässä kastikkeessa vähintään tunti. Vielä parempi on jättää ne yön yli jääkaappiin. Kuumenna wok-pannu 165 ºC:n lämpötilaan ja käristä grillikyljet öljyssä. Kun liha on kauttaaltaan ruskistunut, kaada marinadi sen päälle ja alenna lämpötila 115 ºC:n lämpötilaan. Laita kansi päälle ja kiehuta hiljalleen 40 minuuttia. Käännä grillikylkiä kaksi kertaa kypsennyksen aikana. Tarjoile grillikyljet valkoisen riisin kera.

Leia as instruções atentamente e guarde-as para mais tarde as voltar a consultar. Deve controlar se a voltagem da corrente eléctrica da sua casa corresponde à do aparelho. Ligue este aparelho a uma tomada de corrente residual. Remova todos os rótulos e lave todas as peças antes de o utilizar (excepto os componentes eléctricos) em água morna com sabão, secando bem em seguida.

A panela PRINCESS WONDER WOK é ideal para fritar rapidamente em óleo quente, cozinhar a vapor, refogar e guisar. Os métodos de fritar rapidamente em óleo quente e de cozinhar a vapor são muito saudáveis e nutritivos. Esta panela de tamanho familiar é feita de alumínio espesso, de forma a aquecer rapida e uniformemente. A camada não-aderente faz com que seja fácil de limpar; pode ser até lavada na máquina de lavar louça. Tem uma tampa de vidro com uma pega de plástico, resistente ao calor. A luz de aviso e o termóstato ajustável fazem com que a PRINCESS WONDER WOK seja fácil de utilizar. Vai desfrutar de longos anos de prazer com esta panela.

Aconselhamos-lhe a lavar a panela com água e sabão antes de a usar pela primeira vez. No entanto, não deve mergulhar o cabo de alimentação, secando a ficha da tomada antes de a ligar à corrente. Unte a camada não-aderente com óleo de cozinha.

As peças deste conjunto têm uma camada não-aderente PTFE. Quando esta camada aquece, pode libertar pequenas quantidades de gazes que não são prejudiciais para as pessoas. No entanto, comprovou-se que o sistema nervoso dos pássaros é muito sensível a estes gazes. Por isso, não deve usar o conjunto de fondue perto de pássaros (pássaros tropicais, tais como papagaios).

RECOMENDAÇÕES DE EMPREGO

Utilize a panela sobre uma mesa sólida ou uma superfície que seja estável. Não deve colocar o aparelho sobre um bico (quente) do fogão. Enfie a ficha mais larga na panela e em seguida, ligue a ficha mais pequena à tomada.
A panela leva 2 minutos a aquecer. Enquanto espera, pode ir juntando os ingredientes. Quando a panela tiver atingido a temperatura correcta, a luz de aviso desliga-se.

O tempo de cozedura depende da natureza e da espessura dos ingredientes. Claro que pode experimentar várias vezes até obter os melhores resultados.

Recomenda-se que não utilize objectos metálicos, porque podem danificar a camada não-aderente.

Pode usar a panela com ou sem tampa.

Durante o período de funcionamento, a luz da temperatura acende-se e desliga-se, indicando que o termóstato regula a temperatura. Isto é normal.

Quando acabar de usar a panela, desligue a ficha da tomada. Não se esqueça de que o grande sensor da temperatura situado na ficha (o pino metálico no centro) está muito quente. Não toque nele.

SUGESTÕES PARA COZINHAR

Se cortar a carne, o peixe, etc em pequenos pedaços do mesmo tamanho, cozinham mais rapidamente e ficam mais tenros do que se os cortar em pedaços grandes.

Certifique-se que a carne, o peixe ou os legumes estão bem secos antes de acrescentar óleo quente, para evitar salpicos.

Volte a carne e o peixe uma só vez, para evitar que sequem demasiado depressa. Pela mesma razão, convém não espetar a carne com um garfo, devendo sim usar uma espátula. Para fritar ou assar, basta usar um pouco de óleo ou gordura. A panela não serve para fritar em grandes quantidades de óleo, etc.

Os tempos de cozedura mencionados nas receitas são apenas uma indicação, podendo alterar com a qualidade da carne ou a frescura dos legumes, etc, sendo diferentes para cada prato.

Pode cozinhar a vapor peixe e marisco. Acrescente água na panela com frequência.

LIMPEZA
DESLIGUE PRIMEIRO A FICHA DA TOMADA E A FICHA DA PANELA.
Limpe a panela sempre que a usar para evitar que os restos de comida fiquem queimados. Deixe arrefecer primeiro a PRINCESS WONDER WOK. Nunca deite água para dentro da panela ainda quente, porque pode avariar o aparelho e a água pode salpicar. Não deve usar abrasivos ou detergentes agressivos, ou esfregões.

Para remover os restos de comida que sejam difíceis de limpar, pode primeiro deixá-los de molho em óleo de cozinha (durante 5 minutos). Ou então, cubra o fundo da panela com água e deixe ferver para soltar os pedaços mais resistentes.

Pode limpar a panela e a tampa com água quente e sabão. Mantenha sempre o cabo de alimentação e o comando da temperatura afastados da qualquer líquido! A panela pode ir à máquina de lavar louça.

Quando estiver limpa, aconselhamos-lhe a secar muito bem as ligações eléctricas (onde o cabo de alimentação fica ligado) com papel de cozinha, antes de voltar a ligar o aparelho.

SUGESTÕES DA PRINCESS
- Esta panela destina-se unicamente ao uso doméstico.
- Certifique-se que o cabo de alimentação, ou qualquer fio de extensão que porventura utilizar, se encontram colocados de forma a que ninguém possa tropeçar neles, e afastado da panela enquanto estiver quente.
- Se a panela ou o cabo de alimentação se avariarem, aconselhamos-lhe a deixar de os utilizar, devendo enviá-los de novo à loja para serem reparados. Um cabo de alimentação avariado pode ser unicamente substituído se estiver completo com as fichas.
- Mantenha sempre a vigilância quando existirem crianças por perto. A panela aquece muito, tendo cuidado você mesmo. Deixe arrefecer primeiro o aparelho antes de o deslocar ou o guardar.
- Ligue o aparelho unicamente a uma tomada de corrente residual.
- Aconselhamos-lhe a não utilizar o aparelho no exterior.
- Nunca use a panela sobre um bico do fogão ou no forno.
- Deve vigiar as crianças para evitar que brinquem com o aparelho.
- O uso deste aparelho por crianças ou indivíduos com deficiências físicas, sensoriais, mentais ou motoras, ou por pessoas inexperientes ou com falta de conhecimento pode causar riscos.
  As pessoas responsáveis pela sua segurança devem instruí-las devidamente ou vigiá-las enquanto utilizarem o aparelho.
- Este aparelho não pode funcionar com um cronómetro exterior ou com um sistema de comando à distância separado.

RECEITAS
ENTRECOSTO (DE COSTELETAS) ORIENTAL:
- 1 kg de entrecosto (carne de porco)\
- 4 colheres de sopa de mel
- 4 colheres de sopa de molho de soja
- 3 colheres de sopa de molho de tomate (ketchup)
- 1 colher de chá de caril em pó
- 2 dentes de alho picados
- 1 colher de chá de mostarda inglesa em pó
- 2 colheres de chá de colorau em pó
- sal e pimenta
- 2 colheres de mesa de xerez seco
- 70 ml de sumo de laranja fresco
- 4 colheres de mesa de vinagre escuro
- 2 colheres de sopa de óleo

Lave e seque as costeletas. Entretanto, misture o resto dos ingredientes numa taça grande. Ponha o entrecosto a marinar neste molho durante pelo menos 1 hora. Convém deixar a marinar no frigorífico durante a noite. Aqueça a panela à temperatura de 165º C e frite o entrecosto no óleo. Quando a carne estiver bem passada, deite a marinada por cima e reduza a temperatura para 115º C. Coloque a tampa e deixe apurar durante 40 minutos. Volte as costeletas de vez em quando. Sirva o entrecosto com arroz branco.

Διαβάστε πρώτα αυτές τις οδηγίες προσεκτικά και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά. Ελέγξτε εάν η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος στο σπίτι σας ταιριάζει με τις προδιαγραφές της συσκευής. Η συσκευή πρέπει να συνδέεται μόνο σε γειωμένη πρίζα. Αφαιρέστε τυχόν αυτοκόλλητα και πλύνετε όλα τα εξαρτήματα πριν από τη χρήση (εκτός από το ηλεκτρικό εξάρτημα) με ζεστό νερό και σαπούνι και ξεπλύνετέ τα καλά.

Το ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΓΟΥΟΚ PRINCESS είναι ιδανικό για κινέζικο στυλ τηγανίσματος, ψήσιμο στον ατμό, τσιγάρισμα και βράσιμο. Το κινέζικο στυλ τηγανίσματος και το ψήσιμο στον ατμό είναι ιδιαίτερα υγιεινές και θρεπτικές μέθοδοι μαγειρέματος. Αυτό το οικογενειακού μεγέθους γουόκ είναι κατασκευασμένο από σκληρό αλουμίνιο, ώστε να ζεσταίνεται γρήγορα και ομοιόμορφα. Χάρη στην αντικολλητική επικάλυψη, το γουόκ πλένεται πολύ εύκολα. Μπορείτε να το τοποθετήσετε ακόμα και σε πλυντήριο πιάτων. Διαθέτει γυάλινο καπάκι με πλαστικό χερούλι ανθεκτικό στις υψηλές θερμοκρασίες. Το ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΓΟΥΟΚ PRINCESS είναι εύκολο στη χρήση χάρη στη λυχνία ελέγχου και το θερμοστάτη ακριβείας που διαθέτει. Σας εγγυόμαστε χρόνια απολαυστικού μαγειρέματος με αυτό το γουόκ.

Σας συμβουλεύουμε να πλύνετε το τηγάνι με νερό και απορρυπαντικό για τα πιάτα προτού το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Ωστόσο, δεν πρέπει να βυθίσετε το καλώδιο στο νερό, ενώ πρέπει να στεγνώσετε την ηλεκτρική σύνδεση του τηγανιού προτού την συνδέσετε στην πρίζα. Αλείψτε την αντικολλητική επιφάνεια με μαγειρικό λάδι.

Τα μέρη του συγκεκριμένου σετ διαθέτουν αντικολλητική επικάλυψη PTFE. Όταν η συγκεκριμένη επικάλυψη θερμαίνεται, είναι πιθανόν να απελευθερωθούν μικρές ποσότητες αερίων. Τα συγκεκριμένα αέρια δεν είναι επιβλαβή για τον άνθρωπο. Ωστόσο, είναι αποδεδειγμένο ότι το νευρικό σύστημα των πτηνών παρουσιάζει μεγάλη ευαισθησία σε αυτά. Συνεπώς, μην χρησιμοποιείτε το συγκεκριμένο σετ φοντύ κοντά σε πτηνά (τροπικά πτηνά όπως π.χ. παπαγάλοι).

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Τοποθετείτε το τηγάνι πάνω σε ένα σταθερό τραπέζι ή άλλη σταθερή επιφάνεια. Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε (θερμή) μαγειρική εστία. Τοποθετήστε το μεγάλο βύσμα στο τηγάνι και, στη συνέχεια, το μικρό βύσμα στην πρίζα.
Το τηγάνι χρειάζεται περίπου 2 λεπτά για να θερμανθεί. Μπορείτε να αξιοποιήσετε το χρόνο αυτό για να προετοιμάσετε τα υλικά. Μόλις το γουόκ θερμανθεί στην απαιτούμενη θερμοκρασία σβήνει το φως της λυχνίας ελέγχου.

Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το είδος και το πάχος των υλικών σας. Μπορείτε, φυσικά, να δοκιμάσετε διαφορετικές ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου ψησίματος για να πετύχετε τα βέλτιστα αποτελέσματα.

Είναι προτιμότερο να μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία. Είναι πιθανόν να καταστρέψουν την αντικολλητική επιφάνεια.

Το τηγάνι μπορεί να χρησιμοποιηθεί με ή χωρίς καπάκι.

Κατά τη χρήση, το φως θερμοκρασίας θα αναβοσβήνει υποδεικνύοντας ότι ο θερμοστάτης ρυθμίζει τη θερμοκρασία. Αυτό είναι φυσιολογικό.

Όταν ολοκληρώσετε το μαγείρεμα, βγάλτε το βύσμα από την πρίζα. Να θυμάστε ότι ο μεγάλος αισθητήρας θερμοκρασίας στο βύσμα (το μεταλλικό στέλεχος στο κέντρο) είναι πολύ ζεστός. Συνεπώς, μην τον αγγίζετε.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ
Μικρά κομμάτια κρέατος, ψαριού, κ.ο.κ, τα οποία κόβονται σε ίδιο, περίπου, μέγεθος, ψήνονται γρηγορότερα και είναι πιο τρυφερά από μεγάλα κομμάτια.

Βεβαιωθείτε ότι το κρέας, το ψάρι ή τα λαχανικά έχουν όσο το δυνατόν λιγότερη υγρασία προτού προσθέσετε καυτό λάδι. Έτσι, το καυτό λάδι δεν θα εκτοξευτεί έξω από το τηγάνι.

Γυρίστε το κρέας ή το ψάρι μόνο μία φορά γιατί έτσι δεν θα ξεραθούν πολύ γρήγορα. Για τον ίδιο λόγο, είναι καλύτερο να χρησιμοποιείτε σπάτουλα παρά να τρυπάτε το κρέας με πιρούνι.

Για το τηγάνισμα και το ψήσιμο να χρησιμοποιείτε μικρή ποσότητα λαδιού ή μαγειρικού λίπους. Το τηγάνι δεν είναι κατάλληλο για βαθύ τηγάνισμα, κ.ο.κ.

Οι χρόνοι ψησίματος στις συνταγές που περιλαμβάνονται στη συσκευασία είναι ενδεικτικές. Οι χρόνοι επηρεάζονται από την ποιότητα του κρέατος, το πόσο φρέσκα είναι τα λαχανικά, κ.ο.κ, και διαφέρουν ανά πιάτο.

Το ψάρι και τα μαλάκια ψήνονται ιδανικά στον ατμό. Γεμίζετε τακτικά το γουόκ με νερό.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ
ΠΡΩΤΑ ΑΦΑΙΡΕΣΤΕ ΤΑ ΒΥΣΜΑΤΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΚΑΙ ΤΟ ΓΟΥΟΚ
Καθαρίζετε το τηγάνι κάθε φορά που το χρησιμοποιείτε. Έτσι, μικρά κομματάκια φαγητού δεν θα καούν την επόμενη φορά που θα χρησιμοποιήσετε το γουόκ σας. Αφήνετε το ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΓΟΥΟΚ PRINCESS να κρυώνει. Ποτέ μην ρίχνετε νερό σε ζεστό τηγάνι. Αυτό θα προκαλέσει ζημιά στη συσκευή, ενώ είναι πιθανό να χυθεί και το ζεστό νερό. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά, δραστικά υγρά καθαρισμού ή υλικά τριψίματος.

Τυχόν μικρά κομμάτια φαγητού που είναι δύσκολο να αφαιρεθούν, μπορείτε να τα αφήσετε να μουσκέψουν πρώτα σε λίγο μαγειρικό λάδι (αφήστε το λάδι στο τηγάνι για περίπου 5 λεπτά). Ή μπορείτε να καλύψετε τον πυθμένα του τηγανιού με νερό και να το φέρετε σε σημείο βρασμού, ώστε να ξεκολλήσει οτιδήποτε είναι κολλημένο στο τηγάνι.

Το τηγάνι και το καπάκι του μπορούν να καθαριστούν με ζεστό αφρό. Διατηρείτε πάντα το ηλεκτρικό καλώδιο και τον αισθητήρα θερμοκρασίας στεγνούς! Το τηγάνι μπορεί να τοποθετηθεί και σε πλυντήριο πιάτων.

Όταν το τηγάνι είναι καθαρό, σας συμβουλεύουμε να καθαρίζετε την ηλεκτρική σύνδεση (το σημείο στο οποίο συνδέεται το ηλεκτρικό καλώδιο) προσεκτικά με χαρτί κουζίνας, πριν συνδέσετε ξανά το καλώδιο.

Αφού καθαρίσετε το τηγάνι, αλείψτε την αντικολλητική επιφάνειά του με μαγειρικό λάδι.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ PRINCESS
- Το συγκεκριμένο τηγάνι προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- Βεβαιωθείτε ότι το ηλεκτρικό καλώδιο ή τυχόν επέκτασή του την οποία χρησιμοποιείτε, είναι τοποθετημένο σε σημείο στο οποίο δεν μπορεί να το παρασύρει κάποιος, και δεν έρχεται σε επαφή με το ζεστό τηγάνι.
- Εφόσον το τηγάνι ή το ηλεκτρικό καλώδιο φθαρούν, σας συμβουλεύουμε να σταματήσετε να τα χρησιμοποιείτε. Επιστρέψτε τα στο κατάστημα για επιδιόρθωση. Ηλεκτρικό καλώδιο το οποίο έχει φθαρεί μπορεί να αντικατασταθεί μόνο με αντίστοιχο καλώδιο.
- Να είστε πάντα ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν βρίσκονται παιδιά κοντά στο τηγάνι. Λάβετε υπόψη ότι θερμαίνεται πολύ. Και πρέπει, φυσικά, να προσέχει και αυτός που το χρησιμοποιεί. Θα πρέπει να αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει προτού την μετακινήσετε.
- Θα πρέπει να συνδέετε τη συσκευή μόνο σε γειωμένη πρίζα.

- Σας συμβουλεύουμε να μην την χρησιμοποιείτε εκτός σπιτιού.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το τηγάνι σε μαγειρική εστία ή στο φούρνο.
Θα πρέπει να επιβλέπετε τα παιδιά ώστε να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
Η χρήση της συσκευής αυτής από παιδιά ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές, διανοητικές και κινητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης ενδέχεται να αποβεί επικίνδυνη. Άτομα υπεύθυνα για την ασφάλεια των προαναφερθέντων ατόμων πρέπει να τους δίνουν σαφείς οδηγίες ή να τους επιτηρούν κατά τη χρήση της συσκευής.
Η συσκευή δεν διαθέτει λειτουργία χειρισμού με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

Εφόσον χρησιμοποιείτε το ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΓΟΥΟΚ PRINCESS με προσοχή, σύντομα θα γίνει ο αγαπημένος σας τρόπος για την παρασκευή του φαγητού σας!

ΣΥΝΤΑΓΕΣ
ΑΝΑΤΟΛΙΤΙΚΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ
- 1 κιλό παϊδάκια (χοιρινά)
- 4 κουταλιές σούπας μέλι
- 4 κουταλιές σούπας σκούρα σάλτσα σόγιας
- 3 κουταλιές σούπας σάλτσα ντομάτας (κέτσαπ)
- 1 κουταλιά σούπας τσίλι σε σκόνη
- 2 κοπανισμένες σκελίδες σκόρδου
- 1 κουταλιά σούπας αγγλικής μουστάρδας σε σκόνη
- 2 κουταλιές σούπας πάπρικα σε σκόνη
- Αλάτι και πιπέρι
- 2 κουταλιές σούπας ξηρό τσέρι
- 70 ml φρεσκοστυμμένο χυμό πορτοκαλιού
- 4 κουταλιές σούπας ξύδι από κόκκινο κρασί
- 2 κουταλιές σούπας λάδι

Πλύνετε και στεγνώστε τα παϊδάκια Μέχρι να στεγνώσουν, ανακατέψτε σε ένα μεγάλο σκεύος όλα τα υπόλοιπα υλικά. Μαρινάρετε τα παϊδάκια με τη σάλτσα για 1 τουλάχιστον ώρα. Είναι καλύτερα να τα τοποθετήσετε στο ψυγείο για μια νύχτα. Θερμάνετε το γουόκ στους 165 βαθμούς και τηγανίστε τα παϊδάκια στο λάδι. Όταν κοκκινίσει παντού το κρέας, χύστε από πάνω από τα παϊδάκια τη μαρινάτα και μειώστε τη θερμοκρασία στους 115 βαθμούς. Σκεπάστε με το καπάκι και αφήστε τα παϊδάκια να σιγοβράσουν για 40 λεπτά. Κατά τη διάρκεια του συγκεκριμένου χρονικού διαστήματος, γυρίστε τα παϊδάκια δύο φορές. Σερβίρετε τα παϊδάκια με λευκό ρύζι.

PRINCESS WONDER WOK **ART. 192270**

اقرئي التعليمات بعناية واحتفظي بها للرجوع إليها في المستقبل. تحققي من ملائمة مصدر الطاقة الكهربائية المنزلي لذلك الخاص بالمعدة. لا تقومي بتوصيل هذه المعدة بمأخذ تيار غير أرضي. أزيلي أي ملصقات على القطع واغسليها جميعًا (ما عدا الجزء الكهربائي) بالماء والصابون واشطفيها جيدًا.

تُعد مقلاة برنسيس الكهربائية حلاً مثاليًا في التحمير والطهي والبخار والتدميس والطهي بالغلي البطيء. كما يُعد التحمير والطهي بالبخار بشكل خاص من طرق الطهي الصحية والغذائية. تُصنع المقلاة ذات الحجم العائلي من الألومونيوم مما يجعلها تسخن بسرعة وتتوزع الحرارة فيها بشكل متساوي. وهي مبطنة بمادة مانعة للالتصاق مما يجعلها سهلة التنظيف، كما أنها تتحمل الغسيل في آلة غسيل الصحون. ولها غطاء زجاجي بمقبض بلاستيكي مقاوم للحرارة، بالإضافة إلى أن ضوء المنظم والترموستات التي يمكن ضبطها بدقة يجعلان مقلاة برنسيس الكهربائية سهلة الاستخدام.

ننصحكِ بغسل المقلاة بالماء والصابون قبل الشروع في استخدامها لأول مرة. لكن لا تغمري الكابل الكهربائي وجففي الوصلة الكهربائية للمقلاة قبل توصيلها. وقومي بتغطية البطانة المانعة للالتصاق بطبقة رقيقة من زيت الطعام.

أجزاء هذا الجهاز مبطنة بمادة بولي تترافلوروإيثيلين المانعة للالتصاق، والتي عند تعرضها للحرارة قد تخرج كميات صغيرة من الغازات غير ضارة بالإنسان، ومع ذلك فقد ثبت شدة حساسية الجهاز العصبي للطيور تجاهها. لذا لا تستخدمي هذا الجهاز بالقرب من الطيور (الطيور الاستوائية كالببغاء).

إرشادات الاستخدام

استخدمي المقلاة على منضدة ثابتة أو أي سطح مستقر آخر. لا تضعي الأداة على طاسة طهي (ساخنة). قومي بتوصيل القابس الكبير في المقلاة ثم القابس الصغير بمأخذ التيار الكهربائي.

تستغرق المقلاة حوالي دقيقتين للإحماء، يمكنكِ الاستفادة من ذلك الوقت في خلط المقادير. وبمجرد وصول المقلاة لدرجة الحرارة المطلوبة سينطفئ ضوء المنظم.

يعتمد وقت الطهي على طبيعة وكثافة المقادير. ويمكنك بالطبع عمل تجارب على وقت الطهي ودرجة الحرارة للحصول على أفضل النتائج.

يُفضل عدم استخدام أدوات معدنية، حيث يمكنها إتلاف البطانة المانعة للالتصاق.

يمكن استخدام المقلاة بالغطاء أو بدونه.

سيومض مصباح درجة الحرارة وينطفئ أثناء الاستخدام لتوضيح عملية قيام الترموستات بتنظيم درجة الحرارة، وهذا أمر طبيعي.

أخرجي القابس من المقبس عند الانتهاء من استخدام المقلاة.

تذكري أن مستشعر درجة الحرارة الضخم (العلبة المعدنية الموجودة بالمنتصف) سيكون ساخنًا جدًا، فلا تحاولي لمسه.

إرشادات الطهي

القطع الصغيرة من اللحم، السمك،... الخ. تُطهى أسرع وتكون أسهل في المضغ عن القطع الكبيرة.

تحققي من خلو اللحم أو السمك أو الخضراوات بقدر الإمكان من الرطوبة قبل إضافة الزيت الساخن، لتجنب حدوث طرطشة.

فقط قلّبي اللحم والسمك مرة واحدة ولن يجف بسرعة. ولنفس السبب يُفضل عدم ثقب اللحم بشوكة واستخدام الملوق في ذلك.

عند القلي أو الشوي استخدمي القليل فقط من الزيت أو زبدة الطهي، فالمقلاة غير مناسبة للتحمير في وفرة من الزيت ولطرق الطهي المشابهة.

أوقات الطهي المذكورة في الوصفات المرفقة هي لغرض التوضيح فقط، حيث أنها تختلف حسب نوعية اللحم ومدى كون الخضراوات طازجة،... الخ، وتختلف باختلاف كل طبق.

السمك والمحار يكونان مناسبان جدًا للطهي بالبخار، وأثناء ذلك أضيفي الماء إلى المقلاة بانتظام.

التنظيف

قومي أولاً بإزالة القوابس من مآخذ التيار الكهربي المثبتة بالحائط ومن المقلاة.

نظفي المقلاة في كل مرة تستخدميها فيها لتجنب احتراق بقايا الطعام بداخلها. لا تقومي أبدًا بصب ماء في مقلاة برنسيس الكهربائية وهي ساخنة، بل اتركيها حتى تبرد أولاً. لا تستخدمي سوائل التنظيف الكاشطة أو المكافحة أو وسائد الصقل.

يمكنك التخلص من بقايا الطعام التي يصعب إزالتها بنقعها في زيت الطهي (وتركها لمدة 5 دقائق) أو تغطية الجزء السفلي من المقلاة بالماء وجعله يغلي، حيث يعمل ذلك على تفكك فتات الطعام العنيدة.

يمكنكِ تنظيف المقلاة والغطاء في غسالة الصابون الساخنة، لكن احرصي دائمًا على عدم وصول الماء إلى الكابل الكهربائي ومنظم درجة الحرارة! كما تتحمل المقلاة الغسيل في آلة غسيل الصحون.

يُنصح بعد تنظيف المقلاة تجفيف الوصلة الكهربائية (التي يُثبت بها الكابل الكهربائي) باستخدام ورق المطبخ قبل توصيل الجهاز مرة أخرى.

بعد التنظيف قومي بوضع طبقة رقيقة من زيت الطعام على السطح المانع للالتصاق.

إرشادات خاصة ببرنسيس

- هذه المقلاة للاستخدام المنزلي فقط.
- تحققي من وضع الكابل الكهربائي أو أي وصلات إضافية بحيث لا يتعثر فيها أحد وتحققي من عدم ملامستها للمقلاة وهي ساخنة.
- ننصحك بالتوقف عن استخدام المقلاة أو الكابل الكهربائي في حالة تعرضهما للتلف، وإرجاعهما إلى المتجر للإصلاح. استبدال الكابل الكهربائي يكون مصحوباً بالقوابس.
- احرصي دومًا على مراقبة المقلاة عند وجود أطفال بالقرب منها، حيث أنها تكون عالية السخونة. وبالطبع توخي أنت نفسك الحرص، فاتركي الجهاز ليبرد قليلاً قبل تحريكه أو وضعه في مكان آخر.
- لا توصلي الجهاز إلا بمأخذ طاقة كهربائية أرضي فقط.
- ننصحك بعدم استخدام الجهاز خارج المنزل.
- لا تضعي المقلاة أبدًا على طاسة طهي أو موقد أو في الفرن.
- يجب ملاحظة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- إن استخدام هذا الجهاز من قِبل أطفال أو أشخاص ذوي إعاقة بدنية أو حسية أو عقلية أو حركية أو يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة قد ينشأ عنه مخاطر. ويجب على الأشخاص المسئولين عن سلامتهم تقديم إرشادات واضحة أو الإشراف على استخدام الجهاز.
- الجهاز غير مُصمم للتشغيل بواسطة مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتشغيل عن بعد.

عاملي مقلاة برنسيس الكهربائية بعناية وسرعان ما ستصبح أداتك المفضلة في الطهي.

وصفات الطعام

* الإرب الضلعي الشرقي
* 1 كجم من الإرب الضلعي (لحم الخنزير)
* 4 ملاعق كبيرة من العسل
* 4 ملاعق كبيرة من صلصة فول الصويا الداكنة اللون
* 3 ملاعق كبيرة من صلصة الطماطم
* 1 ملعقة شاي من مسحوق الفلفل
* فصين من الثوم مطحونين جيدًا
* 1 ملعقة شاي من مسحوق الخردل الإنجليزي
* 2 ملعقة شاي من مسحوق الفلفل الحلو
* ملح وفلفل
* 2 ملعقة شاي من الشري الجاف
* 70 مل من عصير البرتقال الطازج
* 4 ملاعق كبيرة من خل النبيذ الأحمر
* 2 ملعقة كبيرة من الزيت

اغسلي الإرب الضلعي ثم اتركيه حتى يجف. أثناء ذلك قومي بخلط باقي المقادير في سلطانية كبيرة. ثم انقعي الإرب الضلعي في هذه الصلصة لمدة ساعة على الأقل. ويُفضل تركها في الثلاجة خلال الليل. قومي بتسخين المقلاة حتى تصل درجة حرارتها إلى 165◦ م ثم اقلي الإرب الضلعي في الزيت. عندما يصبح اللحم كله بني اللون صبي عليه الصلصة واخفضي درجة الحرارة إلى 115◦ م. ضعي الغطاء عليه واتركيه ينضج ببطء لمدة 40 دقيقة يتم خلالها تقليب الإرب مرتين. ثم يُقدم الإرب الضلعي مع الأرز الأبيض.